CESTOVINY

Cestoviny so smotanovou omáčkou

Ingrediencie:
bezvaječné cestoviny
masox
sladká smotana
15 dkg šunkovej salámy
hladká múka
maslo
bazalka

Pracovný postup:
Dáme variť cestoviny, podľa návodu.Do misky vylejeme smotanu a rozmrvíme do nej masox. Nakrájame salámu (môžeme pridať aj šampiňony alebo kukuricu...).Na masle si opražíme salámu, zalejeme smotanou s bujónom a varíme,pridáme aj trochu mlieka(aby toho bolo viac). Cez sitko to zahustíme hl.múkou rozmiešanou v mlieku. Ešte chvíľu povaríme. Omáčkou zalejeme cestoviny a posypeme bazalkou.

Makaróny so syrovou omáčkou a bylinkami

Ingrediencie:
makaróny (resp. iné cestoviny)
krab. syrokrému (resp. iný tavený syr)
2 dcl mlieka (resp. smotana)
zmes byliniek

Pracovný postup:
Syrokrém rozpustíme v mlieku a primiešame bylinky.Omáčku nalejeme na uvarené makaróny.Podávať teplé !

Špagety s cesnakom II.

Ingrediencie:
500 g špagiet
hlávka cesnaku
150 g masla
soľ
mleté čierne korenie

Pracovný postup:
Špagety uvaríme v osolenej vode. Rozotrený cesnak dáme do misy, zasypeme špagetami, zmiešame s rozpusteným maslom a okoreníme. Podávame s červeným vínom.

Cestoviny s mäsom

Ingrediencie:
50 dkg bravčového mäsa
tuk

2 cibule
2 strúčiky cesnaku
paprika
čierne mleté korenie
soľ
25 dkg šampiňónov
2 dcl smotany
1 lyžica múky
cestoviny

Pracovný postup:
Z mäsa zvyčajným spôsobom perkelt. Keď je mäso skoro mäkké, pridáme ne kocky pokrájané šampiňóny, povaríme a zahustíme smotanovou zátrepkou. Vyvaríme 50 dkg širokých cestovín, polovicu uložíme do vymastenej nádoby pokryme polovicou mäsa, na to druhú časť cestovín a zakončíme mäsom. Vo vyhriatej rúre pečieme 25 minút.

Špagety so šunkou a syrom

Ingrediencie:
200 g špagiet
200 g šunky
40 g cibule
40 g rajčiakového pretlaku
40 g masla
20 g masti
80 g nastrúhaného syra
soľ
červená paprika
mleté čierne korenie
soľ
voda

Pracovný postup:
V slanej vode uvaríme špagety. Ocedíme a prepláchneme. Na rozpálenom tuku opražíme cibuľu, pridáme jemne posekanú šunku, papriku a rajčiakový pretlak. Do tohto základu zamiešame špagety, dochutíme a okoreníme. Upravené na mise posypeme postrúhaným syrom a pokvapkáme maslom.

Ovocné cestoviny

Ingrediencie:
150 g čerešní
500 g vykôstkovaných sliviek alebo kompót
3 vajcia
80 g masla
80 g cukru
1/8 l mlieka
škorica

Pracovný postup:
S časťou masla vymažeme pekáčik a vložíme do neho polovicu cestovín premiešaných s druhou časťou masla. Nakrájame ovocie a navrstvíme ho na cestoviny, zakryjeme zvyškom cestovín a pokrm zapečieme asi 1O minút v stredne vyhr. rúre. Potom cestoviny zalejeme osladeným mliekom, v ktorom sme rozhabarkovali vajce a pečieme ešte 2O minút. Pred podávaním posypeme cestoviny škoricou.

Špagety s mletým mäsom

Ingrediencie:
500 g špagiet
150 g bravčového pliecka
100 g hov. mäsa
200 postrúhaného syra
5 dcl oleja
30 g masla
2 dcl pikantného kečupu
soľ
rasca
mleté č. korenie
tymian

Pracovný postup:
Pomleté mäso dáme na rozpálený olej a necháme ho zružovieť. Pridáme soľ, korenie, rascu, tymián, kečup a udusíme do mäkka (ak treba podlejeme mäso trochu vodou alebo vývarom). Medzitým uvaríme špagety v slanej vode a po scedení ich premiešame s kúskom masla. Servírujeme ich s poduseným mäsom a nastrúhaným syrom.

Zapekané rezance

Ingrediencie:
rezance
maslo
1 konzerva strúhanka
1 konzerva sliv. lekvár
mak

Pracovný postup:
Uvarené rezance polejeme maslom. Misu vymastíme maslom a vysypeme strúhankou. Ukladáme vrstvu rezancov, slivkového lekvára a opäť vrstvu rezancov. Navrch uložíme plátky masla, posypeme strúhankou a dáme zapiecť. O: slivk.lekvár + mak.

Káhirské špagety

Ingrediencie:
500 g hovädzieho zadného mäsa
200 g cibule
50 g oleja

mleté čierne korenie
soľ
25 g mletej červenej papriky
450 g špagiet
250 g syra (eidam)

Pracovný postup:
Hovädzie mäso nadrobno pomelieme. Jemne nakrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme k nej zomleté mäso, korenie, soľ, červenú papriku a podusíme. Špagety uvaríme v slanej vode, primiešame k mäsu a podávame posypané postrúhaným syrom.

Rezance s brokolicou a cesnakom

Ingrediencie:
100 ml olivového oleja
2 nasekané strúčiky cesnaku
500 g brokolice (1 hlávka)
1 lyžička čerstvo pomletého čierneho korenia a štipľavej červenej papriky
200 g tenkých rezancov
nastrúhaný parmezán.

Pracovný postup:
Vo veľkej nádobe opražte zľahka na oleji cesnak, pridajte čerstvo umytú brokolicu, nádobu zakryte a nechajte pri slabom ohreve 12-15 minút podusiť, aby brokolica zmäkla. Dávajte pozor, aby sa neodparila všetka kvapalina. Pridajte korenie a papriku. Jedlo si môžete takto predpripraviť a uchovať asi hodinu pri bežnej teplote. Uvarte rezance a odceďte ich. Potom pridajte rezance k brokolici a jedlo dôkladne premiešajte. Na stôl k jedlu priložte strúhaný syr a trocha červenej štipľavej papriky.

Cestovina so smotanovou omáčkou

Ingrediencie:
300 g prerastaného údeného mäsa
2 lyžice oleja
veľká cibuľa
500 g sladkej smotany
150 g hrášku
soľ
olej
500 g cestoviny
2 lyžice parmezánu

Pracovný postup:
Údené mäso nakrájané na kocky, zalejme studenou vodou a privediem do varu. Potom necháme odkvapkať, vložíme do studenej vody a osušíme. Na panvici s ochrannou vrstvou mäsa sprudka opekáme tri minúty, potom pridáme pokrájanú cibuľu a dusíme do zlatista. Mäso s cibuľou preložíme do hrnca, zalejeme smotanou a po zovretí 10 minút pomaly varíme. Hrášok uvaríme v osolenej vode odkvapkaný vsypeme do smotanovej zmesi. Zohrievame ešte

tri minúty. V osolenej vode uvaríme cestoviny a ocedené zmiešame so smotanovou omáčku. Podávame posypané strúhaným parmezánom.

Gazdovské cestoviny

Ingrediencie:
500 g cestovín - kolienka
alebo špirály
200 g kyslej kapusty
2 cibule
400 g zemiakov
200 g údenej prerastenej slaninky
2 lyžice masla
2 lyžice oleja
1 lyžička mletej červenej papriky

Pracovný postup:
Cestoviny uvaríme a scedíme.Na oleji speníme cibuľu a pridáme kyslú kapustu.Okoreníme a podusíme, kým sa nevyparí voda a ešte trošku opražíme. Zemiaky uvaríme pokrájané na maličké kocky a scedíme. Slaninku pokrájame a opražíme spolu s cibuľou do ružova,pridáme maslo, červenú papriku a ihneď odstvíme zo sporáka. Cestoviny, zemiaky, kapustu a slaninku zmiešame.

Špagety so šunkou a syrom

Ingrediencie:
200 g špagiet
soľ
20 g oleja
60 g cibule
200 g šunky
mletá červená paprika
40 g rajčiakového pretlaku
mleté čierne korenie
80 g tvrdého syra
40 g masla

Pracovný postup:
V slanej vode uvaríme špagety. Ocedíme a prepláchneme. Na rozpálenom oleji opražíme cibuľu, pridáme jemne pokrájanú šunku, papriku a rajčiakový pretlak. Do tohoto zamiešame špagety a okoreníme. Hotové posypeme postrúhaným syrom a polejeme rozohriatým maslom.

Špagety s cesnakom II.

Ingrediencie:
30 dkg špagiet
20 dkg konzervovaného tuniaka
niekoľko sterilizovaných kapií

cesnak
majorán
2 lyžice oleja
korenie
soľ
6 dkg strúhaného syra

Pracovný postup:
Špagety uvaríme podľa návodu na obale, scedíme a necháme odkvapkať. Na oleji opražíme nadrobno pokrájaný cesnak, vmiešame pokrájaného tuniaka, kapiu a zohrejeme. Zmes okoreníme, premiešame s čerstvo uvarenými špagetami a na tanieroch posypeme strúhaným syrom.

Kolienka s párkami

Ingrediencie:
45 dkg kolienok
pár obyčajných párok
2 póry
strúčik cesnaku
olej
korenie
7 dkg paradajkového pretlaku
soľ
vňať

Pracovný postup:
Pór očistíme, pokrájame, opražíme na oleji, pridáme paradajkový pretlak, pokrájané párky, pretlačený cesnak a dusíme asi 10 minút. Osolíme, okoreníme a pridáme posekanú vňať. Cestoviny uvaríme a pomiešame s pripravenou zmesou.

Vretená s vajíčkom a syrom

Ingrediencie:
500 g cestovín(vretena)
6 vajíčok
200 g Eidamskej tehly
2 cibule
kečup
-1 lyžičky soli
2 lyžičky korenia na špagety
olej na osmaženie cibuľky

Pracovný postup:
Cestoviny uvaríme podľa návodu a scedíme. Medzitým si uvaríme vajíčka na tvrdo, a osmažíme si tú cibuľku na oleji do zlatova. Do hrnca s hotovými cestovinami vsypeme osmaženú cibuľku i s olejom a na jemne pokrájanými vajíčkami. Pridáme korenie na špagety,

jemne osolíme a zamiešame...Na tanieri posypeme syrom a zalejeme kečupom. Príprava cca 10 minút, rýchla večera pre celú rodinku:-) Dobrú chuť.

Špagety s Nivovou omáčkou

Ingrediencie:
1 balenie špagiet
Omáčka :
150 g Nivy
slaninka
sladká smotana - alebo mlieko
šunka

Pracovný postup:
Na kocky nakrájanú slaninku si upražíme, po upražení pridáme na kocky nakrájanú Nivu, kt. rozpustíme. O chvíľu pridáme smotanu, alebo mlieko. Vznikne nám omáčka, do kt. pridáme ešte pokrájanú šunku. Ak je omáčka riedka pridáme trochu solamylu.
Skúste to, je to rýchle a chutné ! Dobrú chuť!

Cestoviny so špenátom a syrom

Ingrediencie:
balík cestovín
200 g mrazeného listového alebo čerstvého špenátu
80 g nivy
200 g mäkkého syra
2 PL tvrdého strúhaného syra
2-3 PL oleja
soľ
čierne mleté korenie

Pracovný postup:
Cestoviny uvaríme zvyčajným spôsobom v posolenej vode a 2 minúty pred dovarením vhodíme do nich špenát. Krátko povaríme, scedíme, premiešame s dvoma lyžicami oleja, pomrvenou nivou a hneď dáme do zapekacej misy alebo pekáča vymasteného zvyšným olejom. Navrch rozložíme mäkký syr, posypeme korením, strúhaným syrom a vložíme do vyhriatej rúry. Zapekáme až sa syr roztopí a navrchu lákavo sfarbí do zlatista.

Cestoviny s tuniakom a paradajkou

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI cestovín
strúhaný parmezán
1 lyžica olivového oleja
1 konzerva tuniaka
paradajky
bazalka

soľ
biele korenie

Pracovný postup:
Omáčku pripravíme tak, že na 1 lyžici olivového oleja podusíme 1 plechovku tuniaka vo vlastnej šťave.
Pridáme pokrájané paradajky bez šupky, bazalku, posolíme, poprípade okoreníme a krátko podusíme.
Nakoniec pridáme 1 zakysanku a len zohrejeme.
Cestoviny uvaríme, polejeme omáčkou a posypeme strúhaným parmezánom.

Špagety s morskými plodmi

Ingrediencie:
1 kg sláviek (mušlí)
200 g lúpaných kreviet
100 g malých sépií
4 lyžice olivového oleja
2 lyžice masla
soľ
cesnak
šťava z citrónu alebo limetky
2 lyžice posekaný petržlen
korenie
1 balenie MAGGI Špagety
1 kocka MAGGI Bylinky Cesnak a petržlen

Pracovný postup:
Slávky dôkladne očistíme pod vodou. Použijeme len tie, ktoré sú zavreté. Krevety umyjeme a sépie nakrájame na koliečka.
Na panvici rozohrejeme 2 lyžice oleja a maslo, vložíme slávky, prikryjeme a za stáleho pretriasania panvice tepelne upravujeme,kým sa slávky neotvoria.
Slávky, ktoré sa neotvorili, sú nepoužiteľné. Ostatné uvoľníme z lastúr.
Na rozohriatom zostávajúcom oleji a masle speníme nasekaný cesnak, kocku MAGGI Bylinky cesnak a petržlen, pridáme morské plody, pokvapkáme citrónovou šťavou a posypeme petržlenom. Pridáme scedenú šťavu z mušlí a podusíme asi 5 minút.
Uvarené MAGGI Špagety scedíme a odkvapkané ich premiešame s morskými plodmi. Okoreníme čerstvo mletým korením.

Cestovinový šalát

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI cestovín
1 balenie MAGGI Tatarky
1 štipka soli a korenia
rajčiny
nakrájaná saláma
papriky

Pracovný postup:
Uvarené Maggi cestoviny a všetky ingredience zmiešame spolu.
Dobrú chuť.

Cestoviny so zeleninou

Ingrediencie:
1/2 malej brokolice
5 čerstvých karotiek
3 lyžice kukurice
1 zelená paprika
100 g šunky
1 lyžica masla
2 kocky Maggi Byliniek bazalka a tymián
200 g Maggi Vřeten
parmazán na posypanie

Pracovný postup:
Maggi Vretena nasypeme do vriacej osolenej vody a varíme 7 -9 minút. Uvarené Maggi Vretena scedíme.
Šunku nakrájame na hrubé rezance a krátko podusíme na masle. Zeleninu očistíme, karotku nakrájame na tenké plátky a krátko povaríme v osolenej vode.
Zeleninu scedíme a pridáme cestoviny, kocku Maggi Byliniek bazalka a tymián, nastrúhanú tvrdou mozzarellu a spoločne poriadne premiešame. Pri podávaní sypeme strúhaným parmazánom.

Špagety so sójovým mäsom

Ingrediencie:
400 g špagiet
100 g cibule
3 strúčiky cesnaku
100 g sójového mäsa
zelené vňate
worchester. omáčka
majorán
tymián
vegeta
60 g mrkvy
zelená paprika
150 g tvrdého syra

Pracovný postup:
Sójové mäso pokvapkáme worchestrom, posypeme korením, vegetou a zalejeme zeleninovým vývarom, necháme niekoľko hodín stáť. Cibuľu nakrájame na kocky, speníme na oleji, pridáme očistenú, umytú, na rezance nakrájanú mrkvu a papriku, krátko podusíme, pridáme sójové mäso, okoreníme, podlejeme zeleninovým vývarom a spolu podusíme. Špagety uvaríme v osolenej vode. Sójovú zmes nalejeme na špagety a posypeme strúhaným syrom.

Talianske špagety

Ingrediencie:
špagety z 2 vajec
10 dkg prerastanej slaniny
1/2 lyžice masla
2 lyžice strúhaného zeleru
2 lyžice hr. strúhanej karotky
2 lyžice pretlaku alebo 4-5 paradajky
15 dkg syra
soľ

Pracovný postup:
Drobne nakrájanú slaninu do sklovita vyškvaríme, pridáme zeleninu a dusíme, až sa voda odparí. Pridáme olúpané nakrájané paradajky, soľ alebo pretlak zriedený s vodou a dusíme až zelenina zmäkne. Zvlášť uvaríme v osolenej vode špagety, omastíme a polejeme omáčkou. Povrch posypeme strúhaným syrom.

Makaróny s vajcom

Ingrediencie:
1 balenie makarónov
6 vajec
soľ
100 g slaniny

Pracovný postup:
Asi na 5 cm polámané makaróny varíme v slanej vode. Uvarené scedíme a necháme na sitku odkvapkať. Slaninu pokrájame na kocky, opečieme, pridáme rozšľahané vajcia a urobíme redšiu praženicu, ktorú zmiešame s makarónmi a podľa chuti dosolíme. Podávame s kyslou uhorkou.

Špagety so smotanovo-syrovou omáčkou

Ingrediencie:
špagety
250 ml sladkej smotany
1 lyžica hladkej múky
150 ml hubového alebo zeleninového vývaru z kocky
150 g eidamu
200 g prerastenej oravskej slaninky
3 strúčiky cesnaku
MAGGI Vegga
mleté čierne korenie
nasekaná petržlenová vňať

Pracovný postup:

Špagety uvaríme podľa návodu.Omáčka: Na kocky pokrájanú oravskú slaninku opečieme na panvici do chrumkava. Krátko pred jej dokončením pridáme na plátky pokrájaný cesnak a ešte chvíľu spolu opekáme. Slaninku s cesnakom vyberieme a udržujeme teplé. Do výpeku dáme lyžicu hladkej múky, zalejeme vývarom, rozvaríme a prilejeme sladkú smotanu. Postupne pridávame postrúhaný syr a varíme až kým sa nerozpustí. Ochutíme MAGGI Veggou, korením, nakoniec pridáme nasekanú petržlenovú vňať. Na špagety dáme omáčku a posypeme opraženou slaninkou s cesnakom. Pozn.: Slaninku s cesnakom môžme aj zmiešať spolu s hotovou omáčkou.

Kuracie prsia so smotanovo-syrovou omáčkou

Ingrediencie:
500 g kuracích pŕs
200 g pór
1 červená cibuľa
4 strúčiky cesnaku
1 červená paprika
1 zelená paprika
60 g tvrdého syra na strúhanie
2 dcl smotany na šľahanie
1 kocka MAGGI Zlatý Slepačí bujón
6 lyžíc rastlinného oleja
1 štipka soli
1 štipka korenia
1 balenie cestovín (macaroni, mašličky, penne)

Pracovný postup:
Cibuľu najemno nakrájame, kuracie prsia nakrájame na kocky, rovnako ako aj obe papriky. Cesnak nakrájame na jemné plátky alebo nasekáme na drobno. Tvrdý syr nastrúháme nahrubo. Pór nakrájame na kolieska.
Na oleji jemne osmažíme cibuľku, pridáme nakrájané prsia a smažíme domäkka. Potom pridáme nakrájané papriky, cesnak a rozdrobíme Maggi Zlatý sypký slepačí bujón. Zamiešame a miešame do doby, keď zelenina pustí trochu šťavy.
Potom jemne okoreníme a pridáme pór. Po chvíli pór "zľahne" a celú zmes znovu premiešame.
Keď sa zdá, že všetka zelenina zmäkkla, rovnomerne polejeme smotanou, ktorú necháme prehriať so zmesou a na konci posypeme strúhaným syrom.
Čakáme až sa syr rozohreje a potom odstavíme z platne a podávame s uvarenými cestovinami.

Špagety s tuniakom

Ingrediencie:
1 balenie špagiet
1 štipka soli
1 lyžička oleja
cibuľa
mrkva
2 menšie cukety
1 dcl bieleho vína

1 konzerva drveného tuniaka vo vlastnej šťave
kyslá smotana
provensalské korenie
petržlenová vňať

Pracovný postup:
Špagety uvaríme podľa návodu v osolenej vode.Omáčka: Na oleji opražíme pokrájanú cibuľku, pridáme nastrúhané cukety a mrkvu. Všetko podusíme a podlejeme bielym vínom. Okoreníme provensalským korením, osolíme, pridáme tuniaka a ešte chvíľku podusíme. Na závet pridáme kyslú smotanu. Špagety podávame posypané petržlenovou vňaťou, ako prílohu odporúčame hlávkový šalát.

Sójové plátky so syrom Niva

Ingrediencie:
sójové plátky
kukuričné lupienky conflaks
syr Niva
2 vajíčká
olej na vyprážanie
olej
grilovacie korenie
horčica
sójová omáčka
(môžeme použiť aj iné korenie podľa vlastnej chuti a taktiež aj čerstvé bylinky)

Pracovný postup:
Sójové plátky povaríme asi 10 minút. Prebytočnú vodu z nich vytlačíme na namočíme v marináde - môžu stať aj cez noc. V sójových platkách urobíme otvor, naplníme nastrúhaným syrom nivou, konce pritlačíme, obalíme v rozšľahaných vajíčkach a v rozmrvených confleksoch. Vypražíme v oleji. Ako prílohu podávame opekané zemiaky so zeleninovým šalátom.

Zeleninový šalát s cestovinami

Ingrediencie:
3 papriky
6 paradajok
1 cibule
2 hrsti mrazenej kukurice
2 šalátovej uhorky
1 vrecúško ľubovolných cestovín
2 štipky MAGGI Harmónie chuti
1 fľaša Francouzský dressing
1 čínskej kapusty

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny podľa návodu. Medzitým nakrajame do veľkej misy všetku zeleninu.

Vychladnuté cestoviny pridáme do misy so zeleninou. Zasypeme Maggi Harmoniou Chuti a zalejeme dresingom. Všetko dôkladne premiešame.
Môžeme hneď podávať, alebo dáme na chvíľu vychladnúť do chladničky.

Cestoviny s omáčkou z nivy

Ingrediencie:
500 g Maggi Vreten
2 šálky smotany
20 dkg nivy
1 väčšia cibuľa
25 dkg syru na nastrúhanie
štipka soli
bazalka
pažítka
olej

Pracovný postup:
Maggi Vretienka uvaríme. Zatiaľ na oleji opečieme cibuľku, na ňu nalejeme smotanu. Smotanu ohrejeme, ale nevaríme a vsypeme do nej nastrúhanú nivu. Keď omáčka zhustne, dáme ju dole z variča.
Do Maggi Vretienok zamiešame bazalku, prelejeme omáčkou z nivy a posypeme nastúhaným syrom.

Cestovinový šalát

Ingrediencie:
250 g MAGGI cestovín
2 lyžice olivového oleja
1 cibuľa
1 červené jablko
1 červená paprika
100 g šalátovej uhorky
150 g šunky
200 g mrazenej kukurice
200 g MAGGI Majonézy
1 lyžica dijonskej horčice

Pracovný postup:
Cestoviny uvaríme podľa návodu a necháme vychladnúť. Cibuľu očistíme a nasekáme nadrobno.
Papriku nakrájame na rezance, uhorku na plátky, jablko a šunku na kocky.
Cestoviny, zeleninu, jablko a šunku premiešame, pridáme zmiešanú MAGGI Majonézu s dijonskou horčicou a všetko dôkladne premiešame.

Bylinkové cestoviny

Ingrediencie:
2 lyžice masla
1 vrecúško MAGGI cestoviny Vretienka
2 kocky MAGGI Bylinky bazalka - tymián

Pracovný postup:
MAGGI cestoviny Vretienka nasypeme do vriacej osolenej vody a pri miernom vare varíme 8 - 9 min.
Cestoviny scedíme, pridáme maslo a MAGGI Bylinkovú kocku bazalka - tymián, necháme rozpustiť a premiešame.

Lasagne

Ingrediencie:
400 g hovädzieho mäsa
strúčik cesnaku
korenie OREGANO
trošku oleja
1 l paradajkovej šťavy
3 veľké cibule
sáčok zmesi na prípravu Boloňských špagiet
1 lyžička vorčestrovej omáčky
2 krabičky Lasagne

Pracovný postup:
3 veľké cibule, nakrájané na kocky, opražíme v troške oleja. Pridáme do paradajkovej šťavy, pretlaku alebo niekoľkých oblanžírovaných paradajok v kúskoch, ochutenej pár kvapkami vorčesterovej omáčky, ktoré varíme v inom hrnci. Na pôvodnej panvičke po restovaní cibule opražíme mleté hovädzie mäso. Okoreníme oregánom (slovenský názov pamajorán alebo česky dobromysl) a rozpučeným alebo pretretým cesnakom. Upravené mäso vložíme do hrnca s paradajkovou omáčkou. Na záver vsypeme zmes na prípravu boloňských špagiet. Mnohé gazdinky robia chybu, ak lasagne pred zapečením varia! Na dno zapekacej misky najskôr naložíme vrstvu paradajkovej zmesi. Na ňu naukladáme neuvarené(!) lasagne na celú plochu v jednej vrstve. Zalejeme syrovou omáčkou, ak je príliš hustá, rozotrieme rovnomerne aj do rohov. Nasleduje znova vrstva paradajkovej zmesi, druhá vrstva lasagne a na vrch príde syrová omáčka. Počet vrstiev záleží od veľkosti zapekacej misky. Ak nám zvýšil kúsok strúhaného syra, posypeme ním povrch omáčky a necháme zapekať v rúre pri 160 C 40 minút. Podávame so šalátom z čerstvej zeleniny alebo tiež vynikajúco chutí s cesnakovým chlebom. Upozornenie: lasagne nikdy vopred nevarte! Tip: Ak ste nespotrebovali omáčky. Syrovú môžete uschovať v chladničke a podávať k iným jedlám, napr. k mäsu. Do zvyšnej paradajkovej zmesi pridajte varené či sterilizované fazule, trošku čili a máte výborné mexické jedlo čili con carne.

Cestoviny s paradajkami a Nivou

Ingrediencie:
2 cibuľe
4 paradajok
2 strúčiky cesnaku
250 g cestovín

1 kocka MAGGI Bujox
100 g syru Niva
1 lyžička červenej papriky
1 štipka korenie
1 lyžička bazalky

Pracovný postup:
Cibuľu a cesnak opražíme na oleji v hlbšej panvici, pridáme na kocky nakrájané paradajky a podlejeme vývarom z Maggi Bujoxu. Zmes dusíme kým paradajky nezmäkknú.
Pridáme červenú papriku a korenie. Nivu nastrúhame alebo nakrájame na malé kocky a pridáme do panvice. Varíme až do rozpustenia Nivy. Nakoniec pridáme bazalku a môžeme podávať s cestovinami.

Cestoviny so syrovou omáčkou II.

Ingrediencie:
2 lyžice masla
1 cibule
1 lyžica hladkej múky
250 g Maggi cestovín (kolienka, vrtule aj.)
3 kúsky syru Apetito (klasický bez príchuti)
1 štipka čierneho korenia
1 štipka soli
1 štipka MAGGI Harmónie chuti
2 dcl mlieka

Pracovný postup:
Najprv si dáme variť vodu na cestoviny.
Zatiaľ nakrájame nadrobno cibuľku a na masle ju osmažímeme až zosklovatie. Zahustíme múkou, pridáme kocky syra, zalejeme mliekom a necháme syr rozpustiť.
Pridáme štipku korenia, soľ, Maggi Harmoniu Chuti podľa chuti. Krátko povaríme.
Uvarené cestoviny scedíme, zalejeme studenou vodou, aby sa nezlepili a necháme odkvapkať.
Všetko sa môže zmiešať dohromady a alebo podávať zvlášť.

Lasagne II.

Ingrediencie:
375 g lasagne
500 g mletého mäsa
najemno nakrájaný kúsok zeleru
najemno nakrájaná mrkva
150 g najemno nakrájaných kuracích pečienok.
250 ml červeného vína
veľká najemno nakrájaná cibuľa
2 lyžice oleja
30 g masla
2 lyžice petržlenovej vňate
soľ

mleté čierne korenie
Bešamelová omáčka: 560 ml mlieka
40 g hladkej múky
100 g postrúhaného parmezánu
60 g masla
1/2 lyžičky muškátového orieška
mleté čierne korenie
soľ
250 ml paradajkového pretlaku

Pracovný postup:
Na oleji a masle podusíme mrkvu, zeler a cibuľu do mäkka (5-7)minút. Pridáme mäso, kým nechytí inú farbu. Pripravíme si bešamelovú omáčku: Rozpustíme maslo + trochu múky, počkáme kým sa nevytvorí juška. Odstavíme a pridáme mlieko. Krátko povaríme. Pridáme muškátový oriešok, peper a soľ. Nakoniec pridáme parmezán. Prikryté odložíme.
Do mäsovej zmesi pridáme pečeň, pretlak, trochu vody a víno, soľ, korenie, petržlenovú vňať. Maslom vymažeme pekáč. Prekladáme na pekáči vrstvy cestoviny, trochu mäsovej zmesi a bešamel. Pečieme v rúre predhriatej na 180 st. celzia asi 40 minút. Po upečení necháme trochu odpočinúť.

Cestovinový šalát farebný

Ingrediencie:
2 balenia farebnej cestoviny
1 konzerva sójových klíčkou
1 konzerva fazule v chili omáčke
1 konzerva hrášku
talianská zmes na špagety
alebo kečup.

Pracovný postup:
Do osolenej vriacej vody vysypeme 2 sáčky farebnej cestoviny,po uvarení zcedíme vysypeme do misky,zmiešame s produktami a na koniec vlejeme zmes na špagety alebo kečup podľa chuti.
Pozor pri varení farebnej cestoviny aby sa nerozvarila,lebo jej doba uvarenia je rýchlejšia ako u bežnej cestoviny.
Šalát je vynikajúcim dietnym jedlom pre športovcov.

Cestoviny s krabími tyčinkami

Ingrediencie:
1 balenie cestovín (špirály)
250 g krabých tyčiniek
cibuľa
kečup

Pracovný postup:

Podusíme na drubno pokrájanú cibuľku, pridáme na cca 1 cm pokrájané krabie tyčinky a dusíme kým sa kolieska nezačnú rozpadávať na drobno. Pridáme uvarené cestoviny. Dochutíme kečupom, vegetou, soľou príp. Korením.

Delikátne cestoviny

Ingrediencie:
400 g bezvaječných cestovín /rúrky/
2 väčšie cibule
5 cesnaku
7 lyžíc olivového oleja
2 Maggi bujon /bazalka-tymián/
2 lyžice sušeného oregána
1 balenie olív /cca 100 g/ nakrájaných na kolieska
10 nožičiek krabieho mäsa
2 lyžice solamylu alebo 1 bal
syrovej omačky na cestoviny Maggi
200 ml sladkej smotany
100 ml vody

Pracovný postup:
1/ na olivovom oleji rozpustíme 2 bujóny, pridáme cibuľu nakrájanú na prúžky + roztlačený cesnak /dusíme cca 5-7 min, môžme podliať trochou vody/
2/ pridáme na kolieska nakrájané krabie tyčinky + olivy a dusíme ďalších 7 min
3/ smotanu+vodu+solamyl/alebo syrovú omáčku v prášku/rozmiešame v hrnčeku a pridáme k ostatným surovinám do panvice/miešame kým nám omáčka nezhustne
4/ hotovú omáčku nalejeme na uvarené cestoviny a posypeme 2 PL oregana + resp. posypať rozdrobeným niva syrom
POZN.: pokiaľ by bola omáčka hustá treba pridať vodu resp. smotanu /studenú/
- pokiaľ by bola riedka, dohustiť solamylom
DOBRÚ CHUŤ

Pikantné cestoviny s kuraťom

Ingrediencie:
330 g kuracích pŕs
1 malá cuketa
2 mrkvy
1 červená feferónka
2 lyžice slnečnicového oleja
korenie na kura
330 g cestovín MAGGI Vretená
3 lyžice zakysanky
2 lyžice petržlenovej vňate

Pracovný postup:

Kuracie prsia nakrájame na rezance. Cuketu pozdĺžne rozpolíme, mrkvu olúpeme, oboje nakrájame na plátky. Feferónku rozpolíme. Odstraníme semienka, zvyšok nakrájame na kocky.
Mäso opečieme na rozohriatom oleji zo všetkých strán, pridáme cuketu a mrkvu a všetko vypražíme. Prilejeme 750ml vody, vmiešame korenie na kura a uvedieme do varu. Pridáme nakrájanú feferónku a nevarené cestoviny MAGGI Vretená. Varíme asi 20 min., pritom občas zamiešame.
Nakoniec vmiešame zakysanku a posypeme petržlenovou vňaťou.

Fusilli con kari

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI cestovín
maslo
cibuľa alebo pór
250 g kuracieho mäsa
2 zelené papriky
250 g šampiónov
cesnak
čerstvá bazalka alebo Maggi bazalka
soľ
kari korenie
chilli podľa chuti
paradajka
olivy
parmazán

Pracovný postup:
Na masle speníme cibuľku alebo pór a pridáme kúsky kuracieho mäsa nakrájaného na plátky. Osmažíme a pridáme zelenú papriku, nakrájané šampióny, soľ, bazalku, kari a dusíme domäkka s nakrájanými paradajkami.
Medzitým uvaríme cestoviny, tie potom zmiešame so zmesou na panvici. Osmažíme, pridáme cesnak.
Hotové jedlo posypeme parmezánom a prúžkami olív.

Zapečená cestovina

Ingrediencie:
1 balenie cestovina (vruty alebo kolienka)
2 špekačiek
2 papriky
2 paradajky
1 cibuľa
1 vajce
1 balenie smotana
3 dcl mlieka
1 menšej cukyna

Pracovný postup:

Cestovinu uvaríme v slanej vode. Na cibuli opražíme na prúžky nakrájanú papriku, pridáme nakrájané špekačky, cukynu a necháme podusiť. Nakoniec pridáme na prúžky ankrájané paradajky. Polovicu cestovín vysypeme do pekáča nalejeme na ňu polovicu zeleninivej zmesi a zopakujeme to. Vo väčšom hrnčeku si zmiešame mlieko, smotanu a vajce a nalejeme na poprekladanú cestovinu. Dáme zapiecť cca na 30 min.

Cestoviny so zeleninou

Ingrediencie:
2 stonky zeleru
200 g žerve
1 menšej cibule
korenie
2 lyžice masla
1 červená paprika
1 vrecúško Maggi Vretienka
pažitka
1 kocka MAGGI Bylinky Bazalka a tymián

Pracovný postup:
Zeleninu očistíme, zeler a papriku nakrájame na rezance, cibuľu nadrobno. Zeleninu orestujeme na masle, pridáme žerve, kocku Maggi Bylinky bazalka a tymián necháme rozpustiť na miernom ohni.
Cestoviny Maggi Vretienka nasypeme do vriacej osolenej vody a pri miernom ohni, vo vare varíme 8-9min. Cestoviny scedíme a premiešame so zeleninou.

Špagety Carbonare

Ingrediencie:
1 MAGGI Špagety
100 g šunky
100 g tvrdého syra
250 ml šľahačky
3 strúčiky cesnaku
2 žĺtky
soľ
korenie
slanina

Pracovný postup:
Zahrejeme šľahačku, pridáme roztlačený cesnak, žĺtky, soľ, korenie a tvrdý nastrúhaný syr. Zmiešame s uvarenými MAGGI Špagetami a s nadrobno nakrájanou šunkou. Navrch polejeme so slaninou.

Cestoviny so zeleninou a hermelínom

Ingrediencie:
1 kareláb
2 mrkvy
1 pór
200 g brokolice
1 cibuľa
1 lyžica masla
150 g 33% smotany
100 ml mlieka
2 vajcia
soľ
biele korenie
muškátový oriešok
1 hermelín (125g)
2 lyžice posekanej petržlenovej vňate
1/2 vrecúška cestovín MAGGI Fľaky
1 kocka MAGGI Zlatého Zeleninového bujónu

Pracovný postup:
Kareláb a mrkvu olúpeme a nakrájame na plátky. Pór očistíme a umyjeme, hornú, zelenú časť nakrájame na rezance, cibuľky na kolieska. Umytú brokolicu rozoberieme na ružičky. Zeleninu povaríme v osolenej vode asi 5-7 min. a necháme odkvapkať. Cibuľu jemne pokrájame.
Do vriacej vody rozdrobíme kocku MAGGI Zlatého Zeleninového bujónu, pridáme cestoviny MAGGI Fľaky a varíme 5-7 min. Fľaky scedíme a primiešame do nich zeleninu.
Ohňovzdornú formu vymastíme maslom. Vložíme do nej zmes cestovín a zeleniny, posypeme cibuľou a dáme zapiecť na 15 min. do predhriatej rúry na 200°C.
Smotanu zmiešame s mliekom a vajcami, osolíme, okoreníme a okoreníme strúhaným muškátovým orieškom a prelejeme zapečené cestoviny. Zapekáme 10 min. Hermelín nakrájame na plátky, rozložíme na jedlo a zapekáme ešte 5 min. Podávame posypané petržlenovou vňaťou.

Špagety s jemnou brokolicou

Ingrediencie:
400 g brokolice
500 g MAGGI Špagiet
2 strúčiky cesnaku
2 červené chilli papričky
soľ
biele korenie
4 lyžice olivového oleja

Pracovný postup:

Brokolicu rozdelíme na ružičky. Potom ju vložíme do vriacej osolenej vody a varíme cca 10 min.
Medzitým uvaríme MAGGI Špagety podľa návodu, scedíme ju a necháme odkvapkať.
Strúčiky cesnaku olúpeme a nasekáme najmeno, 2 červené chilli papričky po dĺžke rozpolíme, odstránime jadierka a nakrájame na jemné prúžky.
Uvarenú brokolicu zlejeme, ale zachytenú vodu nevylievame.
V panvici na rozpálenom oleji vypražíme cesnak s papričkami, potom ich vyberieme, vložíme brokolicu a špagety, zalejeme vodou z brokolice a 2-3 minuty dusíme. Pridáme späť chilli zmes, osolíme, okoreníme a rozdelíme na taniere.

Cestovinový nákyp s morčacími prsíčkami

Ingrediencie:
1/2 kg MAGGI Cestovín Vretená
soľ
400 g šampiónov
2 rajčiny
300 g mrazeného hrášku
1/2 kg morčacím pŕs
3 lyžice oleja
korenie
nasekaná petržlenová vňať
250 g kyslej smotany
250 g strúhaného ementálu

Pracovný postup:
MAGGI cestoviny Vretená uvaríme podľa návodu a scedíme.
Šampióny očistíme a nakrájame na plátky, rajčiny umyjeme, nakrájame na kocky, zmiešame s cestovinami a hráškom.
Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Mäso nakrájame na kocky a opečieme asi 7 minút v rozpálenom oleji z obidvoch strán. Osolíme, okoreníme a vmiešame do cestovín. Vmiešame petržlenku s kyslou smotanou a syrom.
Dochutíme a vložíme do vymasteného pekáču. Pečieme v rúre asi 30 minút.

Výborný cestovinový šalát

Ingrediencie:
1 balenie Maggi cestovín - vretienka, mušle apod.
1 zelená alebo žltá paprika
3 paradajky
1 menšia uhorka
1 konzerva kukurica
1 konzerva šampiónov
1 konzerva mandariniek
1/2 šálky MAGGI Majonézy
1 netučný biely jogurt
soľ
korenie
oregáno

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny a do misy k nim vložíme zeleninu.
Zvlášť zmiešame Maggi Majonézu a biely jogurt a ochutíme soľou, bielym korením a trochou oregána.
To celé zmiešame s cestovinami.

Cestoviny s boloňskou omáčkou

Ingrediencie:
150 g hoväzieho (alebo bravčového) mletého mäsa
2 lyžice tuku
2 cibuľe
4 strúčiky cesnaku
2 zelené papriky
1 vrecúško MAGGI Amore Mio Omáčka na cestoviny Paradajková
1 chilli paprička
150 g tvrdého syru na strúhanie
1 balenie MAGGI Široké rezance

Pracovný postup:
Hovädzie mleté mäso na tuku orestujeme, pridáme nahrubo nakrájanú cibuľu, pretlačený cesnak, najemno nakrájanú zelenú papriku a zalejeme 100 ml vody. Zmes necháme pod pokrievkou na miernom ohni chvíľu varíme.
MAGGI Amore Mio Omáčku na cestoviny Paradajkovú rozmiešame v 200 ml studenej vody, pridáme k mäsu a rozmiešame. Privedieme k varu a spoločne 3 min. povaríme. Uvarenú omáčku môžeme ochutiť chilli papričkou.
MAGGI Široké rezance dáme do osolenej vriacej vody a varíme 10 min. Cestoviny scedíme a ihneď podávame poliate omáčkou a posypané strúhaným syrom.

Cestoviny Mascarpone

Ingrediencie:
1 vrecúško MAGGI cestovín
2 lyžičky tymiánu
1 lyžička bazalky
2 lyžičky majoránky
1 balenie mascarpone
10 dkg šunkového salámu
3 lyžičky soli
3 paradajok

Pracovný postup:
Šunkovú salámu nakrájame na malé kocky a osmažíme ju. Pridáme nakrájané paradajky a nasekané bylinky. Pridáme mascarpone, občas miešame a necháme variť, kým sa mascarpone nerozpustí.
Potom zmiešame s uvarenými cestovinami.

Cestoviny ala ZUZI

Ingrediencie:
cestoviny
tavený syr
tuk

Pracovný postup:
V nejakej nádobe roztopíte trochu stuženého tuku alebo masla alebo aj oleja, pridáte hocijaké tavené syry a keď sa z toho utvorí kaša, pridáte uvarené cestoviny. Môže sa to posypať škvarkami. Dajte si k tomu mlieko. Je to veľmi chutné.

Cestovinové mušle

Ingrediencie:
MAGGI Mušle
cibuľa
2 strúčiky cesnaku
1/2 kg mrazených paradajok
feferónka
šampióny
petržlenová
strúhaný syr

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny MAGGI Mušle. Na oleji vypražíme cibuľu a 2 strúčiky cesnaku, pridáme 1/2 kg mrazených paradajok nakrájaných na kúsky, feferónku a hrsť nakrájaných šampiónov. Osolíme, okoreníme, varíme do zhustnutia.
Mušle dáme na tanier a do uprostred nalejeme omáčku. Zdobíme petržlenovou a strúhaným syrom.

Špagety Aglio (s cesnakom)

Ingrediencie:
500 g MAGGI Špagiet
1 strúčik cesnaku
8 jemných feferóniek
olej

Pracovný postup:
Dáme variť MAGGI Špagety, olúpeme cesnak a nakrájame na jemné kúsky aj feferónky. Cesnak s feferónkami opečieme a pridaváme ku špagetám.

Cestoviny zapečené so šunkou

Ingrediencie:
250 g MAGGI cestoviny
soľ

150 g cukety
150 g fenyklu
1 cibuľa
4 paradajky
200 g varenej šunky
2 lyžice oleja
1 lyžička talianskeho korenia
400 ml smotany
200 g strúhaného syra
1 strúčik cesnaku
mletá paprika

Pracovný postup:
Cestoviny MAGGI Široké rezance uvaríme podľa návodu na obale v osolenej vode. Cuketu a fenykel umyjeme, cibuľu olúpeme a všetko pokrájame na jemné razance. Paradajky olúpeme, zbavíme semienok a nakrájame na kocky rovnako ako šunku.
Rozohrejeme olej a pečieme na ňom cibuľu, cukety, fenykel, paradajky a šunku.
Rúru predohrejeme na 200 stupňov. Cestoviny dáme spolu s opečenou zeleninou a šunkou do zapekacej formy. Smotanu zmiešame s polkou syra. Olúpeme cesnak a prelisujeme do smotany. Okoreníme paprikou a osolíme. Pokrm zalejeme ochutenou smotanou a posypeme zvyškom strúhaného syra. Zapekáme v rúre asi 45 min.

Rezance s pestom

Ingrediencie:
250 g zemiakov
100 g fazuľových lúskov
soľ
400 g MAGGI Široké rezance
2 lyžice piniových orieškov
2 strúčiky cesnaku
8 lyžíc bazalkového oleja
4 lyžice strúhaného parmazánu

Pracovný postup:
Zemiaky ošúpeme a nakrájame na kocky. Fazuľové lúsky zbavíme vlákien a nalámeme na kúsky. Povaríme v dostatočnom množstve osolenej vody asi 5 minút. Pridáme MAGGI Široké rezance a varíme ešte 8-10 minút.
Rezance scedíme, necháme odkvapkať a tekutinu zachytíme. Na panvici upražíme bez tuku piniové oiešky. Ošúpaný cesnak rozmixujeme s bazalkovým olejom, orieškami a parmezánom. Omáčku pesto podľa chuti osolíme. Rezance, zemiaky a fazuľky premiešame s pestom.
Kto má rád pokrmy šťavnatejšie, môže pridať 4 lyžice vývaru z MAGGI Zlatého zeleninového bujónu.

Cestovinový šalát s dressingom

Ingrediencie:
1 balenie trojfarebných cestovín

200 g kuracích pŕs
200 g sterilizovanej kukurice
1 hlávkový šalát
1 červená paprika
100 g tvrdého syra
2 strúčiky cesnaku
petržlenová vňať
majoránka
1 uhorka
3 lyžice MAGGI Majonézy
3 lyžice zakysanky
1 štipka kurkumy

Pracovný postup:
Uvarené cestoviny prepláchneme studenou vodou a scedíme. Pečené kuracie prsia nakrájame na kúsky. Premiešame, pridáme kukuricu, rezance hlávkového šalátu, nadrobno posekanú papriku a rezance tvrdého syra. Ochutíme cesnakom, petržlenovou vňaťou, majoránkou a zalejeme dressingom.
Dressing: hrubo nastrúhanú uhorku zmiešame s MAGGI Majonézou a zakysankou. Ochutíme nahrubo posekaným cesnakom a majoránkou. Pre žlté sfarbenie a chuť pridáme kurkumu.

Špenátové cestoviny s nivovou omáčkou

Ingrediencie:
20 dkg šunky alebo údenej šunky
2 trojuholníky syra Niva
1 cibuľa
smotana
špenátové (zelené) cestoviny.

Pracovný postup:
Cibuľu nadrobno nakrájame a do sklovita osmažíme. Pridáme na kocky nakrájanú šunku, Nivu a keď sa syr roztopí na záver pridáme smotanu. Cestoviny vyvaríme a podávame s omáčkou.

Špagety so sójou

Ingrediencie:
400 g MAGGI Špagiet
100 g sójového granulátu
1 paradajkový pretlak
100 ml kečupu
bazalka
oregano
chilli
1 cibuľa
1 lyžička strúhanej koreňovej zeleniny
sójová omáčka
2 lyžice vína
2 strúčik cesnaku

Pracovný postup:
MAGGI Špagety uvaríme v osolenej vode s lyžičkou oleja. Sójový granulát povaríme chvíľku v sójovej omáčke svodou alebo máčame v koreňovom náleve. Potom scedíme a vypražíme na cibuľke a troške oleja.
Pridáme zeleninu a pretlak, podlejeme vínom a nakoniec pridáme cesnak a korenia.
Premiešame so špagetami, posypeme syrom a ozdobíme kečupom.

Cestoviny so zeleninou

Ingrediencie:
200 g MAGGI Špirál
2 lyžice oleja
2 kocky MAGGI Bylinky Bazalka a tymián
1 malá cukyna
100 g póru
100 g zeleru
200 g čerstvej zelenej špargle
nahrubo drvené korenie
1 malá červená paprika
1 zakysanka
petržlenová vňať

Pracovný postup:
Cestoviny MAGGI Špirály uvaríme podľa návodu. Zeleninu očistíme a nakrájame na hrubé rezance a prudko, veľmi krátko opečieme na oleji. K zelenine pridáme MAGGI Bylinky bazalka a tymián, ochutíme hrubo drveným korením a spoločne krátko podusíme.
Nakoniec pridáme uvarené cestoviny, premiešame a ohrejeme.
Pri podávaní prelejeme pomiešanou zakysankou so sekanou petržlenovou vňaťou.

Pasta á la Šuta

Ingrediencie:
200 g mletého mäsa
1.5 vrecúška MAGGI Špagiet
20 dkg tvrdého syra (Eidam)
1 štipka soli
1 štipka papriky (sladkej aj štipľavej)
1 štipka korenia
1 lyžica sójovej omáčky
1 štipka majoránky (nie je nutná)
1 pohár kečupu
1 lyžica oleja

Pracovný postup:
Najskôr si pripravíme do menšieho hrnca trochu oleja a mleté mäso. Dusíme domäkka, podľa potreby pridávame olej.
Na ochutenie pridáme soľ, papriku, majoránku, trošku sójovej omáčky. Zalejeme kečupom a podusíme.

Stále miešame. Zmes vylejeme na panvicu a na ňu dáme špagety.
Nakoniec posypeme nastrúhaným syrom a zapečieme v rúre, kým sa nerozpustí syr.
Podávame.

Špagety posypané cesnakom

Ingrediencie:
500 g MAGGI Špagiet
5 strúčikov cesnaku
100 g údenej slaniny
2 lyžice oleja
1 lyžica hladkej múky
375 ml vývaru z MAGGI Zeleninového bujónu
200 ml smotany na šľahanie
petržlenová vňať
50 g parmezánu
muškátový oriešok
soľ
korenie

Pracovný postup:
Cesnak olúpeme a nakrájame na tenké plátky. Slaninu pokrájame na prúžky a vypražíme na oleji. Pridáme cesnak, 5 min. spoločne opekáme, potom vyberieme z panvice a udržujeme teplé.
Do výpeku vysypeme múku, zalejeme vývarom z MAGGI Zeleninového bujónu a smotanou, dôkladne rozšľaháme a asi 8 min. povaríme. Petržlenovú vňať nasekáme. Omáčku dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.
Podľa návodu uvaríme MAGGI Špagety, premiešame s omáčkou a upravíme na misu. Posypeme cesnakom, slaninou, syrom a petržlenovou vňaťou.

Špagety s bazalkou

Ingrediencie:
400 g MAGGI Špagiet
3 strúčiky cesnaku
2 zväzok bazalky
40 g píniových jadier
80 g strúhaného parmezánu
6 lyžíc olivového oleja
8 malých paradajok
soľ

Pracovný postup:
MAGGI Špagety uvaríme podľa návodu. Cesnak olúpeme a najemno nasekáme. Bazalku pokrájame. Potom cesnak, bazalku a píniové jadrá rozmixujeme na kašu, pridáme 60 g parmazánu, premiešame a za stáleho miešania pomaly prilievame olej tak, aby vznikla hustá omáčka.

Špagety zalejeme omáčkou, premiešame a posypeme zvyškom syra. Ozdobíme bazalkou a paradajkami.

Špagety al pesto di basilico

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI Špagiet
1 zväzok čerstvej bazalky
kešu alebo lieskové oriešky
50 g strúhaného parmezánu
2 strúčiky cesnaku
čerstvo mleté čierne korenie
soľ
1 kocka MAGGI Bylinky Bazalka a tymián
1 kocka MAGGI Bylinky Cesnak a petržlen
2 lyžice olivového oleja

Pracovný postup:
Do strojčeka dáme otrhané lístky bazalky spolu s cesnakom, orieškami a parmezánom. Melieme a pomaly prilievame olivový olej, kým nám nevznikne hustá omáčka.
Maggi Špagety uvaríme v osolenej vode all dente, scedíme a ihneď zmiešame s omáčkou a Maggi Bylinkami bazalka a tymián a cesnak a petržlen. Podávame.

Rezance s tvarohom

Ingrediencie:
750 g hrubej múky
2 vajcia
2 lyžice masla
500 g tvarohu
100 g údenej slaniny
soľ
1 dcl kyslej smotany

Pracovný postup:
Z múky, soli a potrebného množstva vody pripravíme cesto, ktoré dobre vymiesime. Na pomúčenej doske ho vyvaľkáme a nakrájame na rezance. Zvaríme posolenú vodu, pridáme rezance a pomaly ich varíme. Uvarené precedíme a vložíme do rajnice so zohriatým maslom. Tvaroh rozmrvíme, posolíme a posypeme ním rezance. Údenú slaninu nakrájame na kocky a upražíme do hneda. Oškvarky a masť nalejeme na rezance, dobre ich zamiešame, rozdelíme na porcie, polejeme smotanou a podávame.

Rezance na provensálsky spôsob

Ingrediencie:
MAGGI Široké rezance

tvrdý strúhaný syr
niva
cesnak
bazalka
olej
maslo

Pracovný postup:
MAGGI Široké rezance uvaríme v slanej vode.
Pripravíme si pastu z tvrdého strúhaného syra, nivy, cesnaku, bazalky a oleja, rezance vložíme do misy a premiešame s maslom a syrovou pastou.

Rezancový nákyp s feferónkami

Ingrediencie:
250 g MaAGGI Široké rezance
soľ, korenie
tuk na vymastenie formy
3 feferónky
1 strúčik cesnaku
1 cibuľa
200 g surovej šunky
6 lyžíc olivového oleja
2 lyžice hladkej múky
200 ml MAGGI Hovädzí bujón
150 g lúčiny
150 ml mlieka
500 g rajčín
100 g vykôstkovaných olív
50 g ementálu
1 zväzok pažítky

Pracovný postup:
MAGGI Široké rezance uvaríme v osolenej vody podľa návodu.
Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Na omáčku jemne nasekáme ošúpanú cibuľu a cesnak, speníme na rozohriatom oleji a poprášime múkou. Podlejeme vývarom z MAGGI Hovädzieho bujónu a povaríme. Primiešame krémový syr rozmiešaný v mlieku, osolíme a okoreníme. Krátko povaríme.
Umyté feferónky a ošúpané rajčiny zbavíme semien. Šunku nakrájame na rezance. Rezance premiešame s kolieskami feferónok, rozštvrtenými olivami, kockami rajčín, šunkou a 2 lyžicami nastrúhaného syra.
Zmesou naplníme vymastenú zapekaciu formu, prelejeme omáčkou a posypeme zvyšným syrom. Zapekáme asi 40 minút.
Podávame posypané nahrubo nasekanou pažítkou.

Pestré tagliatelle alla carbonara

Ingrediencie:
300 g pestrých tagliatelle

soľ
1 lyžica oleja
100 g šunky
100 g taveného syra
4 vajcia
8 lyžíc smotany
čierne korenie
2 lyžice lyžica masla
MAGGI Harmónia Chuti

Pracovný postup:
Rezance uvaríme v osolenej vode.
Medzitým nakrájame šunku a syr. Vajcia rozšľaháme so smotanou a dostatočne osolíme a okoreníme.
Rezance vlejeme do sitka, prudko schladíme a necháme odkvapkať.
Maslo rozohrejeme vo veľkom hrnci. Vložíme do neho tagliatelle, pridáme šunku a tavený syr. Zalejeme rozšľahanými vajciami, dochutíme zmesou MAGGI Harmónia Chuti a všetko premiešame. Až sa vajcia zrazia, rezance obrátime.
Hotový pokrm upravíme do hlbokých tanierov a posypeme čerstvo umletým korením.

Široké rezance so smotanovým pórom

Ingrediencie:
400 g MAGGI Široké rezance
soľ
2 lyžice masla
1 cibuľa
200 g dusenej šunky
400 g póru
200 g šampiónov
2 lyžice olivového oleja
300 g smotany
1 lyžica petržlenová vňať
korenie

Pracovný postup:
MAGGI Široké nrezance uvaríme podľa návodu. Scedíme, necháme odkvapkať a dáme znova pehriať na rozpustené maslo. Ošúpanú cibuľu nadrobno nasekáme. Šunku nakrájame na kocky. Očistený pór podĺžke rozpolíme a nakrájame na plátky asi 1cm široké. Očistené huby nakrájame na plátky.
Na rozohriatom olivovom oleji speníme cibuľu. Primiešame šunku, pór a huby. Dusíme neprikryté, aby se tekutina odprila. Podlejeme smotanou a varíme asi 5 minút. Osolíme, okoreníme a pridáme petržlenku. Upravíme na taniere s rezancami.

Cestoviny so syrovou omáčkou I.

Ingrediencie:
500 g MAGGI cestoviny

soľ
2 zelery
2 jarné cibuľky
4 lyžice masla
150 g gorgonzoly
300 ml mlieka
300 g syra rocotta (žervé)
korenie

Pracovný postup:
Cestoviny MAGGI Špirály uvaríme podľa návodu v osolenej vode.
Medzitým si očistíme zeler a cibuľku pokrájame na jemné plátky. Podusíme na 2 lyžiciach masla. Gorgonzolu rozdrobíme a s mliekom a ricottou rozmixujeme na kašu. Prepasírujeme cez jemné sitko a pridáme k zelenine. Za stáleho miešania zahrejeme a ochutíme soľou a korením.
Cestoviny zlejeme a necháme odkvapkať. Zvyšné 2 lyžice masla rozpálime, rezance na ňom krátko vypražíme a upravíme so syrovou omáčkou.

Cestoviny so smotanou bleskové

Ingrediencie:
300 g cestovín /najlepšie mušličky,mašličky alebo vretená/
kyslá smotana
polievková lyžica oleja
vegeta

Pracovný postup:
Do vriacej osolenej vody dáme variť cestovinu /asi 10 minút/, zlejeme, pridáme olej, pridáme smotanu a ochutíme vegetou.

Makaróny s citrónovo smotanovou omáčkou

Ingrediencie:
250 g makarónov
soľ
2 mrkva
1 pór
300 g morčacích rezňov
2 lyžice oleja
korenie
250 ml vývaru z MAGGI Slepačieho bujónu
200 g smotany
3 lyžice citrónovej šťavy
3 lyžice hotovej zátrepky
petržlenová vňať
plátky citrónu

Pracovný postup:

Makaróny uvaríme v osolenej vode podľa návodu. Mrkvu olúpeme a nadrobno nakrájame. Pórové cibuľky očistíme, umyjeme a nakrájame na tenké kolieska. Rezne umyjeme, osušíme a rozkrájame na kocky.
Všetko opečieme na rozohriatom oleji. Osolíme a okoreníme. Prelejeme vývarom z Maggi Slepačieho bujónu a varíme asi 5 minút na miernom ohni. Vmiešame smotanu a šťavu z citrónu. Necháme prejsť varom. Za stáleho miešania pridáme hotovú zátrepku a znovu necháme prejsť varom.
Makaróny necháme odkvapkať a rozložíme ich na misu. Polejeme omáčkou, ozdobíme petržlenovou vňaťou a plátkami citrónu.

Široké rezance so syrom

Ingrediencie:
30 g strúhaného parmezánu
30 g syru Niva
1 kocka taveného syra
80 g tvrdého syru - kocky
MAGGI Harmónia Chuti
250 ml smotany (12%)
250 g MAGGI Širokých rezancov

Pracovný postup:
Maggi Široké rezance uvaríme.
Zatiaľ zohrejeme smotanu a rozpustíme v nej Nivu a tavený syr. Odstavíme a vmiešame parmezán, tvrdý syr a koreniacu zmes Maggi Harmónia Chuti.
Rezance dáme na tanier, polejeme omáčkou a ozdobíme bazalkou.

Fusilli s morskými plodmi, paradajkami a vínom

Ingrediencie:
200 g nakrájaných paradajok s cibuľou
400 g MAGGI cestovín (môžu byť aj iné ako fusilli)
200 g morských plodov
1 dcl bieleho vína
2 lyžice olivového oleja
čerstvá bazalka
olivy
soľ

Pracovný postup:
Víno nalejeme na morské plody a spolu s paradajkami povaríme a osolíme.
Uvarené cestoviny pokvapeme olejom, zmiešame s uvarenou zmesou, posypeme nasekanou bazalkou a olivami.

Rezancový nákyp

Ingrediencie:
250 g rezancov

375 g údenej šunky alebo salámy
500 g paradajok
1 lyžica oleja
2 lyžice strúhanky
1/2 l mlieka
5 vajec
paprika
75 g syra gouda
30 g masla
postrúhaný muškát

Pracovný postup:
Rezance uvaríme v slanej vode, precedíme a opláchneme studenou vodou, Šunku alebo salámu posekáme nadrobno a rajčiny pokrájame na kolieska. Ohňovzdornú misu vymastíme olejom a posypeme strúhankou. Kladieme do nej vrstvu rezancov, šunky a rajčiny. Poslednou vrstvou majú byť rezance. V mlieku rozhabarkujeme vajcia s trochou papriky a muškátu a nalejeme na rezance, na ktoré na koniec dáme ešte postrúhaný syr a kúsky masla. Vo vopred vyhriatej rúre pečieme asi 3/4 hodiny.

Zapekané špagety

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI Špagety
3 lyžice oleja
1 stredne veľká cibuľa
1 konzerva bravčového mäsa
1 paprikový šalátalebo nakladané papriky
1 veľký rajčinový pretlak
4 lyžice cigánskej omáčky
200 g strúhaného syra
2 rajčiny na ozdobenie
1 uhorka na ozdobenie

Pracovný postup:
MAGGI Špagety dáme variť do slanej vody.
Než sa uvaria pripravíme si zmes: do hrnca dáme 2-3 lyžice oleja a nahrubo nakrájanú cibuľu. Necháme ju dusiť dozlatista. Na cibuľu vložíme bravčové, paprikový šalát, rajčinový pretlak a cigánsku omáčku. Zamiešame, priklopíme a chvíľku dusíme.
Polovicu uvarených špaget rozprestrieme do vopred vymasteného pekáču. Na špagety dáme polovicu mäsové zmesi na to zbytok špaget a na špagety zbytok zmesi. Navrch nasypeme strúhaný syr. Dáme na chvíľu (než sa roztopí syr) do rúry zapiecť. Zdobíme plátkami rajčín a uhorkou.

Zapečené cestoviny s ovocím a jogurtom

Ingrediencie:
1 vrecúško Maggi Fľaky
2 banány
4 marhule

250 ml mlieka
500 g tvarohu
50 g masla
3 vajce
soľ
3 lyžice cukor

Pracovný postup:
V osolenej vode uvaríme cestoviny MAGGI Fľaky, zlejeme vodu, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať.
Tvaroh rozmiešame s mliekom a cukrom, pridáme žĺtky, marhule nakrájané na štvrťky a banány na plátky, podusené na masle, uvarené cestoviny a nakoniec premiešame s pevným snehom z ušľahaných bielkov. Ak budeme používať kompótové, alebo mrazené ovocie, vynecháme orestovanie na masle.
Vymastený pekáč vysypeme strúhankou, naplníme ho zmesou cestovín a pečieme v predhriatej rúre 30-40 min. pri 180°C.

Farfalle carbonara - tricolore

Ingrediencie:
400 g cestovín-len talianskej výroby trojfarebné-motýľky
stredná cibuľa nakrájaná na jemno
strúčik cesnaku
75 g masla
1 lyžica oleja
soľ
biele korenie
MAGGI Vegga podľa chuti
200 g čerstvých šampińónov
10 g hladkej múky
250 ml. šľahačkovej smotany
čerstvá bazalka

Pracovný postup:
Postup prípravy: dáme variť osolenú vodu s pridaním oleja, medzi tým očistíme alebo umyjeme hríby a nakrájame na plátky, prípadne na štvrtky, kto má ako rád. Na panvicu dáme maslo s kvapkou oleja a jemne nakrájanú cibuľu a pretlačený strúčik cesnaku. Restujeme/opekáme/ pokiaľ cibuľa nie je sklovitá, pridáme hríby, orestujeme, zastriekame bielym vínom, zaprášime múkou, pridáme šľahačku, dochutíme vegetou, bielym korením a soľou podľa vašej chuti a krátko povaríme. Pred koncom varenia pridáme nakrájanú bazalku. Cestovinu varíme asi 14 minút al dente / cestovina nesmie byť rozvarená/. Uvarenú ocedíme, dobre necháme odkvapkať a zmiešame s horúcou omáčkou. Servírujeme v horúcom hlbokom tanieri, jedlo zvýrazníme ešte pokrájanou bazalkou po povrchu.
Odporúčaná príloha: rôzne druhy čerstvých šalátov s pridaním drezingov podľa vašej chuti.

Lasane so špenátom

Ingrediencie:
50 g margarínu

50 g MAGGI Svetlá zápražka
500 ml MAGGI Zlatý Slepačí bujón
250 ml mlieka
soľ
korenie
muškát
500 g mrazeného listového špenátu
1 strúčik cesnaku
1 cibuľa
4 lyžice olivového oleja
6 rajčín
12 plátkov lasaní
40 g parmezánu

Pracovný postup:
Vývar z MAGGI Zlatého Slepačieho bujónu s mliekom privedieme do varu a podľa potreby zahustíme MAGGI Svetlou zápražkou. Omáčku osolíme, okoreníme a ochutíme muškátom.
Rozmrazíme špenát, ošúpanú cibuľu a cesnak nasekáme a speníme na 2 lyžiciach oleja. Pridáme špenát a necháme dusiť.
Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Rajčiny nakrájame na plátky. Do zapekacej formy nalejeme trocha omáčky. Po vrstvách ju plníme lasaňami, špenátom, rajčinami a omáčkou. Nakoniec posypeme syrom.
Formu vložíme do rúry a zapekáme asi 30 minút. Po 15 minutách pokvapkáme zvyšným olejom.

Cestoviny s kuracím mäsom po čínsky

Ingrediencie:
1/2 kg kuracieho mäsa
1/2 kg póru a cibule
0.4 kg bielej kapusty
1/4 kg mrkvy
1/2 kg MAGGI Špagiet
olej
cesnak
sójová omáčka
soľ

Pracovný postup:
Na panvici rozohrejeme trochu oleja a vypražíme na rezance nakrájané kuracie mäso, ktoré sme deň predtým naložili do sójovej omáčky a cesnaku.
Mäso podlejeme trochou vody a dusíme do mäkka.
Medzitým na troške oleja dozlata opražíme nadrobno nakrájanú cibuľu a pór. Potom podlejeme vodou a pridáme rezance z 2/3 bielej kapusty a dusíme do mäkka. Keď je podusené mäso aj kapusta s cibuľou a pórom mäkké, všetko zmiešame s čerstvo uvarenými ešte teplými Maggi Špagetami, osolíme a necháme uležať cca 10 min.
Pri podávaní vmiešame do zmesi zvyšok nadrobno nakrájanej čerstvej nedusenej kapusty a nastrúhanú mrkvu.

Zapekané cestoviny so zeleninou

Ingrediencie:
400 g (1 balenie) väčších cestovín (špirály
mušle...)
350 g (1 balenie) mrazenej zeleniny (kukurica
hrach
mrkva)
téglik kyslej smotany
3 vajcia
soľ
majoránka
mleté čierne korenie
maslo na vytretie zapekacej misy
30 dkg údeniny (párky
párková klobása
klobása
suchá saláma)
200 g tvrdého syra

Pracovný postup:
Zapekaciu misu vymastíme maslom, spodok pokryjeme polovicou uvarených cestovín, pokryjeme uvarenou zeleninou. Ako ďalšiu vrstvu použijeme vybranú údeninu nakrájanú na tenko. Posypeme na kocky pokrájaným syrom (100 g), posolíme a na vrch dáme druhú polovicu cestovín. Použitím vidličky jemne premiešame suroviny v zapekacej mise (kvôli lepšej chuti). Vrch posypeme strúhaným syrom, pridáme tri plátky masla a zalejeme zmesou pripravenou z vajec, smotany, 2 lyžičiek majoránky, soli a 1/4 lyžičky mletého čierneho korenia, ktorú rozmixujeme s ponorným mixérom. Zapečieme v predhriatej rúre, kým nezatuhne vaječná zmes.

Cestovinový šalát

Ingrediencie:
300 g kuracích alebo morčacích pŕs
150 g nivy
200 g šampiónov
200 ml smotany
1 balenie MAGGI cestovín
1 lyžička soli
1 lyžička korenia
1 lyžička korenia na grilovanie

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny v osolenej vode.
Mäso nakrájame na rezance, posypeme korením na grilovanie, šampióny nakrájame na plátky a spoločne orestujeme na panvici.
Potom prilejeme smotanu a nivu. Počkáme až kým sa niva rozpustí, potom zmes zmiešame s uvarenými cestovinami.
Podľa chuti môžeme pridať korenie.

Cestoviny na taliansky spôsob

Ingrediencie:
1 vrecúško MAGGI cestovín
1 konzerva naloženej kukurice
1 konzerva naložených šampiónov
2 čerstvé póry
4 na kocky nakrájené varené mrkvy
1 štipka korenia a soli
4 kocky MAGGI Bylinky Cesnak a petržlen
30 dkg tvrdého syra
1 šľahačka
1 lyžica oregána alebo zmesi na pizzu

Pracovný postup:
Najprv si uvaríme cestoviny. Ak máme výpek z kuraťa či iného mäsa, vysypeme varené cestoviny do výpeku
(výsledné jedlo je potom lepšie). Výpek ale byť nemusí.
Pridáme na kolieska nakrájaný pór a vysypeme ostatné ingrediencie vrátane korenia, posypeme strúhaným syrem a zalejeme šľahačkou a 15 min. zapekáme.
Zapekať môžeme aj v mikrovlnnej rúre.

Cestoviny Carbonara

Ingrediencie:
MAGGI Špirály
1 kocka MAGGI Bylinky Cesnak a petržlen
anglická slanina
tuk
víno
vajce (nemusí byť)
strúhaný syr
korenie
šľahačka (nemusí byť)
petržlen

Pracovný postup:
Nasekáme cesnak, na kocky rozkrájame anglickú slaninu. Do malého množstva tuku pridáme slaninu a 1 kocku MAGGI Bylinky cesnak a petržlen, opečieme, pridáme víno a podusíme.
V mise rozmiešame vajce a strúhaný tvrdý syr, okoreníme a rozšľaháme. Môžeme pridať aj šľahačku.
Do hotovej zmesi pridáme uvarené cestoviny a rýchlo premiešame. Ozdobíme nasekanou petržlenovou vňaťou.

Cestovinový šalát s krabími prstami a broskyňami

Ingrediencie:
1 balenie MAGGI cestovín
1 konzerva rozpolených, šúpaných broskýň
1 balenie krabích prstov
5 lyžíc MAGGI Majonézy
3 lyžice mlieka

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny.
Medzitým si nakrájame na plátky krabie prsty a broskyne a rozmiešame majonézu s mliekom.
Uvarené cestoviny prepláchneme vodou a všetko premiešame.

Bylinkové špagety

Ingrediencie:
2 stonky zeleru
2 lyžice masla
1 MAGGI Špagety
pažítka
1 kocka MAGGI Bylinky Bazalka a tymián

Pracovný postup:
Zeler nakrájame na rezance orestujeme na masle, kocku MAGGI Bylinky bazalka a tymián na miernom plameni necháme za stáleho miešania rozpustiť.
Cestoviny MAGGI Špagety nasypeme do vriacej osolenej vody a pri miernom vare varíme 8 - 9 min.
Cestoviny scedíme a ihneď premiešame s pripravenou zmesou zeleniny a nasekanou pažítkou.

Špagety s oštiepkom

Ingrediencie:
Soľ
vodu
500 g špagiet
150 g údenej slaniny bez kože
500 g oštiepku

Pracovný postup:
Do osolenej vody dáme variť špagety. Uvarené ocedíme a necháme odkvapkať. Polejeme ich rozškvarenou, na kocky pokrájanou slaninou a posypeme postrúhaným oštiepkom.

Fusilli na bežný spôsob

Ingrediencie:
400 g fusilli
soľ
4 lyžice oleja
1 zväzok bazalky
1 cibuľa

2 strúčiky cesnaku
1 konzerva ošúpaných rajčín
1 lyžica sušeného tymiánu
2 lyžice parmezánu
50 g kaparov
čierne korenie
250 g mozzarelly
2 kocky MAGGI Bylinkové kocky Bazalka a tymián

Pracovný postup:
Cestoviny uvaríme v osolenej vode s 1 lyžicou oleja.
Medzitým bazalku umyjeme, osušíme, otrháme a necháme na zvyšnom oleji dusiť. Pridáme rajčiny so šťavou, tymián, MAGGI Bylinkové kocky Bazalka a tymián, parmazán a kapary. Necháme krátko povariť, rozmixujeme, osolíme a okoreníme.
Rúru rozohrejeme na 200 stupňov. Rezance zlejeme, necháme odkvapkať a zmiešame ich s omáčkou. Fusilli dáme do pekáču. Mozzarellu nakrájame na plátky a pokrm nimi obložíme. Zapekáme v rúre asi 5 minút.

Cestovinový šalát

Ingrediencie:
1/2 balenia MAGGI cestovín
5 paradajok
3 papriky
40 dkg točenej salámy alebo inej údeniny
4 vajce
20 dkg tvrdého syra
5 sterilizovaných uhoriek
1 biely jogurt
1 balenie MAGGI Majonézy
1 lyžička soli

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny. Po odkvapaní a vychladnutí pridáme na kocky nakrájané paradajky, papriku, uhorky, natvrdo uvarené vajce a salámu.
Ďalej pridáme najemno nastrúhaný syr, jogurt a Maggi Majonézu.
Všetko zamiešame a osolíme podľa chuti.

Cestoviny s fantastickou omáčkou

Ingrediencie:
balíček cestovín (špirály mušličky...)
2 trojuholníky taveného syru
250 ml šľahačkovej smotany
hydinový bujón
350 ml mlieka
PL hladkej múky
maslo
15 dkg šunkovej alebo diétnej salámy

bazalka

Pracovný postup:
Na masle opražíme na pásiky pokrájanú salámu. Prilejeme šľahačkovú smotanu rozmiešanú s bujónom, 2 tavené syry 250 ml mlieka a miešame kým sa syry nerozpustia, potom necháme ešte prevrieť. 100 ml mlieka rozmiešame s hladkou múkou a cez sitko ho prilejeme do omáčky a necháme opäť prevrieť a pridáme bazalku. Nalejeme na uvarené cestoviny, ktoré sme varili so soľou a lyžicou oleja.

Špagety s lososom a smotanovou omáčkou

Ingrediencie:
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 lyžica masla
300 g hrášku
soľ
korenie
250 ml MAGGI Zlatý Zeleninový bujón
400 g MAGGI Špagety
200 g udeného lososa
kerblík
250 ml smotany
1 lyžica strúhaného chrenu
1 žĺtok

Pracovný postup:
Ošúpeme cibuľu s cesnakom a nasekáme. V hrnci rozpustíme maslo a cibuľku s cesnakom na ňom necháme speniť. Prisypeme hrášok, osolíme a okoreníme. Zmes prelejeme vývarom z MAGGI Zlatého Zeleninového bujónu a 5 minút sprudka varíme.
MAGGI Špagety uvaríme podľa návodu. Necháme odkvapkať. Mäso z lososa nakrájame na tenké prúžky. Kerblík nasekáme. K vriacemu sa hrášku prilejeme smotanu a pridáme chren. Premiešame a odstavíme stranou.
V omáčke vymiešame žĺtok. Pridáme mäso s kerblíkom a omáčku premiešame so špagetami.

Cestovinový šalát

Ingrediencie:
cestoviny
rôzne druhy zeleniny
kyslá smotana
trocha horčice
korenie (mleté čierne)
vajce uvarené na tvrdo

Pracovný postup:
Uvaríme cestoviny. Do cestovín pokrájame na drobno všetku zeleninu, ktorú máme radi (môže byť aj z konzervy - hrášok, kukurica, paprika, paradajka...), zmiešame s cestovinami, pridáme pokrájané vajíčko, smotanku zmiešanú s horčicou a čiernym mletým korením a

všetko spolu dobre premiešame. Keby sa Vám zdalo, že je málo smotany, kľudne pridajte ešte jednu (cestoviny do druhého dňa veľa smotany "vypijú"). Dáme asi na 1/2 hodinku vychladnúť do chladničky a podávame.

Kurací cestovinový šalát

Ingrediencie:
400 g MAGGI cestovín
250 g kuracie prsia
2 veľké papriky
4 veľké paradajky
korenie
soľ
paprika sladká, pálivá
olej

Pracovný postup:
Najprv si uvaríme Maggi cestoviny.
Mäso nakrájame na kocky, na troške oleja osmažíme do mäkka ochutíme soľou, korením, paprikou.
Papriky a paradajky očistíme a nakrájame na kocky.
Nakoniec všetko zmiešame a podávame.

Farebné cestoviny

Ingrediencie:
40 dkg čerstvých šampiňónov
3 červenej mäsitej kapie
1/2 l sladkej smotany 10%
olej
čili korenie
soľ
1 balíček farebných cestovín - hrubé slíže

Pracovný postup:
Uvaríme cestovinové slíže v osolenej vode.
Na oleji opražíme pásiky červenej kapie, pridáme na plátky pokrájané čerstvé šampiňóny, ktoré si pustia vodu, takže nemusíme podlievať, alebo len veľmi málo. Keď zmäknú, zalejeme smotanou. Nezahusťujeme. Osolíme, pridáme podľa chuti čili korenie. Chuť má byť jemne štipľavá a omáčka riedka. Prípadne použijeme dve smotany.
Je to super, dobrú chuť !!!!

Lasane se žampiony

12 zelených lasaňových plátků (nepředvařených), 2 stroužky česneku, 6 rajčat, 2 lžíce olivového oleje, celozrnné mouky a rajčatového protlaku, sůl, pepř, 2 cibule, 200 g žampionů, 2 cukety, po lžičce sekaného tymiánu, bazalky nebo oregana, 125 g strouhané goudy.

Česnek najemno posekáme, rajčata rozmixujeme. V kastrolu rozehřejeme lžíci oleje a česnek na něm opečeme. Poprášíme lžící mouky, osmahneme, vmícháme rajčatový protlak a rajčata, osolíme a opepříme. Cibuli nadrobno nakrájíme a zesklovatíme na lžíci oleje. Žampiony nakrájíme na plátky, cukety nastrouháme, obojí přidáme k cibuli a opékáme 5 min. Omáčku zahustíme lžící mouky, opepříme, osolíme a ochutíme bylinkami. Do formy vrstvíme střídavě lasaňové plátky, zeleninu a omáčku, posypeme sýrem a pečeme v troubě předehřáté na 180^{O}C 30-40 min. Můžeme ozdobit rozmarýnem.

Vojtová ruleta – Tagliatelle s omáčkou pesto

2 viazaničky bazalky, 2 strúčiky cesnaku, 1 viazanička petržl. vňate, 30 g píniových jadier, 60 g strúhaného parmezánu, 50 ml olivového oleja, 400 g tagliatelle (dlhé široké rezance), 2 veľké zemiaky, soľ, mleté korenie

Bazalku a petržlenovú vňať umyjeme, usušíme, otrháme lístky zo stoniek. Pár lístkov bazalky odložíme bokom. Očistený cesnak, bylinky a píniové jadierka rozmixujeme, primiešame olej a syr, trochu osolíme a okoreníme. Zemiaky očistíme, umyjeme a nakrájame na osminky. Dáme variť do väčšieho množstva osolenej vody. Po 5 minútach varenia pridáme rezance a spolu varíme cca 10-12 minút. Zlejeme vodu a necháme odtiecť. Rezance a zemiaky zmiešame so syrovou omáčkou s bylinkami, rozdelíme na taniere a ozdobíme lístkami bazalky.

Fettucine s cuketou a osmaženou bazalkou

250 ml olivového oleja, 60 g masla, čerstvá bazalka, 500 g cestovín fettucine alebo tagliatelle (široké rezance), 2 pretlačené strúčiky cesnaku, 500 g nastrúhanej cukety, 75 g nastrúhaného parmezánu

V horúcom oleji postupne opekáme lístky čerstvej bazalky dochrumkava. Vyberieme a zbavíme prebytočného tuku. Cestoviny uvaríme v osolenej vode al dente, scedíme a vrátime späť do hrnca. V hlbokej panvici s hrubým dnom necháme speniť maslo a opečieme na ňom cesnak. Pridáme cuketu a za občasného miešania opekáme 2-3 minúty, až zmäkne. Na cuketu vložíme horúce cestoviny, posypeme parmezánom a dobre premiešame. Porcie ozdobíme chrumkavými lístkami bazalky.

Lasagne

Cestovina na lasagne, 80dkg mleté bravčové mäso, 1-2 cibule, 3-4 mrkvy, 1 kukurica v konzerve, 1 hrášok v konzerve, 3 veľké paradajkové pretlaky, 250g syr eidam, 0,5 l mlieko, 1 vajíčko, 4-5 pol. lyžíc polohrubá múka, 2 struky cesnaku, soľ, čierne mleté korenie, kari korenie, cukor, olej

Llasagnová plnka: Orestujeme nakrájanú cibuľu, postupne pridávame mäso, soľ, korenie, nakrájanú mrkvu, kukuricu, hrášok, cesnak, vajíčko, pretlak, necháme podusiť do zmäknutia mrkvy, na záver zahustíme zasmaškou z múky a mlieka. Na vymastený plech ukladáme vrstvy cestovina, lasagnová plnka, na vrch dáme strúhaný syr eidam a necháme zapiecť na 180 stupňoch približne 30 minút.

Vegetariánske lasane

12 plátků lasaní, 15 g sušených hříbků, 2 cukety, 2 červené papriky, cibuli, 2 stroužky česneku, lžíci tymiánu, 2 lžíce oleje, 100 g provolone (italský tvrdý sýr), 125 g mozzarelly, pepř, sůl, 250 ml rajčat. šťávy, 200 g zahuštěné smetany, muškátový oříšek.

Cukety a papriky nakrájíme na kostičky, cibuli, česnek a předem namočené houby posekáme a vše opékáme na oleji 10 min. Ochutíme tymiánem, solí, pepřem a dáme vychladnout. Smícháme rajčata, smetanu, sůl, pepř a muškát. Do vymazané zapékací formy střídavě vrstvíme lasaně, zeleninu, kostičky sýra a rajčatový krém. Poslední vrstvou má být krém a sýr. Zapékáme při 200 ^{O}C asi 40 min.

TAGLIATELLE SE ŠPENÁTEM

Potřebujeme: 500 g tagliatelle (hnízda širokých nudlí), 250 g rajčat, 200 g špenátu, 250 g slaniny, sůl, lžíci olivového oleje, 150 ml bílého vína, 150 g kysané smetany, 80 strouhaného parmazánu, lžíci sekané petrželky. Rajčata spaříme, oloupeme, zbavíme semen a nakrájíme na drobné kostky. Těstoviny vaříme v osolené vodě dle návodu na skus. Slaninu nakrájíme na proužky, osmahneme na pánvi dokřupava, přidáme olej a rajčata, dusíme 3 min. a rajčata vyjmeme. Do pánve vlijeme víno, z poloviny vyvaříme, přimícháme parmazán, smetanu a rajčata se slaninou. Nakonec přidáme listy špenátu s petrželkou, dokud špenát nezplihne. Nudle podáváme se špenátovou omáčkou.

Penne (cestoviny v tvare rúrky)

Sladká smotana, strúhaný syr eidam, pesto, soľ, biele korenie, parmezán, prelisovaný cesnak, syrová omáčka (syr
podľa výberu rozmiešať v sladkej smotane)

Na rozpálenú panvicu dáme sladkú smotanu, pridáme pesto, soľ, biele korenie, uvarené cestoviny, strúhaný syr eidam, syrovú omáčku a prelisovaný cesnak. Zmes premiešame a zľahka povaríme. Takto pripravené cestoviny posypeme parmezánom.

Tagliatelle s brokolicou a bešamelom

Brokolica, kryštálový cukor, soľ, biele korenie, parmezán, štipka prelisovaného cesnaku, bešamel (hladká múka, maslo, mlieko, muškátový orech, soľ, korenie), strúhaný syr eidam

Na rozpálenú panvicu dáme bešamel, uvarenú brokolicu pokrájanú na hlavičky, pridáme strúhaný syr, štipku cesnaku, cestoviny, necháme roztopiť syr, premiešame a podávame.

Čučoriedkové pirohy

250 g zemiakov varených v šupe, 180 g hladkej múky, 2 vajcia, 25 g olej, 400 g čučoriedkového kompótu, 10 g solamylu, 50 g červeného vína

Zemiaky ošúpeme, necháme vychladnúť a pomelieme ich. Pridáme vajcia, olej, múku a vypracujeme hustejšie cesto, ktoré rozvaľkáme asi na 5 mm hrubé cesto a formičkou vykrajujeme kolieska, ktorú plníme čučoriedkami. Cesto formičkou zatlačíme a uzatvoríme. Varíme vo vriacej vode 10 minút.

Omáčka: Čučoriedkovú šťavu necháme zovrieť, zahustíme solamylom. Dochutíme škoricou, cukrom a červeným vínom.

Granatierský pochod

300 g fliačkov, 100 g zemiakov, 100 g cibule, 100 g bravčovej masti, mletá červená paprika, soľ

Fliačky uvaríme v osolenej vode, scedíme, opláchneme, necháme dobre odkvapkať a pomastíme bravčovou masťou, v ktorej sme upražili nadrobno pokrájanú cibulu a primiešali mletú červenú papriku. Zemiaky očistíme, umyjeme, pokrájame na malé kocky a uvaríme v slanej vode. Pomastené fliačky s cibuľou a paprikou a uvarené, scedené zemiaky spolu premiešame. Podávame s kyslou kapustou, cviklovým šalátom

Rigatoni s anglickou slaninou a rajčinami

400 g rigatoni (větší kolínka), 300 g špenátu, 200 g třešňových rajčat, 6 sušených rajčat v oleji, sůl, 125 g anglické slaniny, cibuli, 2 lžíce olivového oleje, 500 g pasírovaných rajčat, pepř, 2 lžíce lístků bazalky, 100 g čerstvého kozího sýra.

Špenát vaříme v osolené vodě asi 2 min. Scedíme, prolijeme studenou vodou a dáme okapat. Třešňová rajčata rozpůlíme, naložená rajčata necháme okapat, olej zachytíme. Rajčata pokrájíme na kostičky, slaninu na nudličky. Cibuli posekáme, osmahneme na lžíci olivového oleje, přidáme pasírovaná rajčata, osolíme, opepříme a dusíme asi 15 min. Rigatoni uvaříme podle návodu. Slaninu a sušená rajčata opečeme na zbylém olivovém oleji, přidáme 2 lžíce oleje z naložených rajčat, vmícháme špenát, třešňová rajčata, kolínka a bazalku, osolíme, opepříme a rozdělíme na talíře. Zalijeme rajčatovou omáčkou a posypeme rozdrobeným sýrem.

Ferfalle s kuličkami z mletého masa a sýrovou omáčkou

400 g farfalle (motýlky), stroužek česneku, sůl, krajíc toastového chleba, 350 g mletého vepřového masa, vejce, 300 g sýra ricotta, 4 lžíce sekané petrželky, pepř, 3 lžíce hladké mouky, 6 lžic oleje, 400 g rajčat, 2 lžíce balzámového octa, 3 lžíce sekané bazalky, 250 ml zeleninového vývaru, 2 lžíce limetové šťávy.

Těstoviny uvaříme podle návodu, česnek posekáme. Toastový chléb rozdrobíme a promícháme s masem, vejcem, petrželkou, 100 g ricotty, česnekem, pepřem a solí. Z hmoty vytvarujeme asi 30 kuliček velikosti vlašského ořechu, obalíme je v mouce a na rozehřátém oleji opékáme asi 8 min. Rajčata rozčtvrtíme, vybereme semena, dužinu pokrájíme na kostičky, smícháme s octem, pepřem, solí a bazalkou. Vývar uvedeme do varu a vmícháme do něj zbylou ricottu a limetovou šťávu. Kuličky a těstoviny vložíme do omáčky, krátce ohřejeme a dochutíme. Vmícháme rajčata.

Mušle s paprikovou omáčkou

250 g velkých mušlí, sůl, 100 g zelené a 150 g červené papriky, 2 stroužky česneku, 2 cibule, 500 g konz. krájených rajčat, 300 g krevet, cukr, pepř, 5 lžic oliv. oleje, 150 g bílého chleba bez kůrky, 50 g str. parmazánu, 100 ml bíl. vína, 3 lžíce smetany, lžíci sekané máty.

Těstoviny uvaříme podle návodu. Papriky nakrájíme na kostičky. Rajčata s nálevem, červ. papriku, 1/2 sekaného stroužku česneku a cukr dusíme 10 min. Osolíme a opepříme. Na oleji osmahneme sekanou cibuli, česnek, zelenou papriku a krevety. Chléb rozdrobíme a dáme se sýrem ke krevetám. Přidáme smetanu, víno a mátu, ohříváme 2 min. Mušle naplníme krevetami a dáme na talíře s omáčkou.

Ouška s pečenými rajčaty

400 g těstovin (oušek), 1 kg malých rajčat, 5 lžic olivového oleje, sůl, pepř, cukr, 1/2 svazku bazalky, 100 g rokety a parmazánu, 50 g pinií nebo mandlí.

Rajčata spaříme, zchladíme vodou, oloupeme, rozpůlíme a zbavíme semen. Půlky rajčat poklademe řeznou plochou dolů na plech a pokapeme olejem. Osolíme, opepříme a poprášíme lžičkou cukru. Plech zasuneme na střední příčku trouby a pečeme při 200 ^{O}C asi 30 min. Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu.

Parmazán nastrouháme a pinie opražíme na pánvi bez tuku. Ouška scedíme, vmícháme rajčata, natrhanou bazalku a roketu a ½ parmazánu. Posypeme piniemi a zbylým sýrem.

Nudle se žampiony a pestem

300 g širokých nudlí, sůl, 200 g žampionů, lžíci oleje, bazalku, kerblík, 4 stroužky česneku, 200 g strouhaného parmazánu.

Žampiony nasucho otřeme, odřízneme konce nožičeк a houby nakrájíme na plátky. Nudle uvaříme podle návodu. Na rozehřátém oleji opečeme plátky žampionů a podusíme je doměkka. Kousky osolíme. Lístky bazalky a kerblíku, česnek a parmazán rozmixujeme. Nudle scedíme, necháme okapat, promícháme se žampiony. Pokrm rozdělíme na talíře a na každou porci dáme malé množství pesta. Můžeme ozdobit čerstvými bylinkami.

Penne s lososom a bazalkovou smotanou

250 g penne (kolienok) 300 g filetov z lososa 200 ml smotany 2 lyžice olivového oleja 100 ml bieleho vína 2 lyžice citrónovej šťavy 1 lyžica solamylu cukor zmes celého korenia 1 lyžička mletej bazalky 1 lyžička mletého tymiánu mleté korenie soľ

V osolenej vode varíme cestoviny cca 12 minút. Filety z lososa umyjeme, usušíme, nakrájame na porcie, osolíme a okoreníme. Na panvici zohrejeme olej a porcie ryby prudko opečieme, potom vyberieme. Výpek zmiešame s citrónovou šťavou, vodou, vínom a 3 minúty povaríme, potom pridáme smotanu. Vmiešame bylinky, zahustíme solamylom, prevaríme, osolíme, okoreníme, osladíme. Porcie ryby necháme v omáčke 5 minút odležať. Cestoviny scedíme a upravíme s lososom a omáčkou na misu. Ozdobíme čerstvou bazalkou a posypeme čerstvo namletou zmesou korenia.

Cestoviny plnené špenátom a syrom

Suroviny:

cestoviny - veľké mušle cca 350 g, 250 g syru riccota alebo jemného tvarohu, 150 g tvrdého syra, 1 balenie špenátu (listov nie pretlak), 1 strúčik cesnaku, 500 ml paradajkovej drene (passata), soľ, korenie a trocha muškátového orechu

Postup:

Cestoviny uvaríme nie do veľmi mäkka, aby sa na pri plnení netrhali. Špenát rozmrazíme v mikrovlnke a lyžicou vytlačíme prebytočnú vodu. V miske zmiešame paradajkovú omáčku s jedným strúčikom cesnaku a rozotrieme na dno pekáča. Do kuchynského robota vložíme špenát, ricottu (alebo tvaroh) a nastrúhaný tvrdý syr a všetko pomixujeme. Špenátovo - syrovú zmes osolíme, okoreníme, nastrúhame trochu muškátového orieška a touto zmesou naplníme sáčok, na ktorom odstrihneme jeden rožtek a plníme cestoviny. Keď sú cestoviny naplnené, môžeme to cele posypať parmezánom alebo zvyšným syrom. Ja som to ešte posypala píniovými orieškami, nakoľko som ich náhodou mala doma. Zmes prikryjeme a dáme cele do rúry prehriať. Po chvíli zapečieme (len chvíľu, aby sa cestoviny nevysušili). Podávame so šalátom.

Cestoviny so 4 druhmi syrov

Suroviny:

400 g cestovín (hocijaké väčšie cestoviny, napr. kolienka, špirálky, ...), 250 g čerstvých šampiňónov, 1 lyžica olivového oleja, zmes rôznych tvrdých syrov (3 druhy) cca 300 g, 3 lyžice plnotučného mlieka alebo 12 % smotany, 250 g mladých špenátových listov (môžu byť aj mrazene), 30 g nasekaných vlašských orechov, soľ, čierne korenie, 50 g plesňového syra Niva

Postup:

Na začiatok si uvaríme cestoviny podľa návodu. Na oleji si osmažíme šampiňóny nakrájané na plátky (asi 5 min.). Do hrnca pridáme mlieko alebo smotanu a nastrúhané alebo nakrájané syry. Tie roztápame, kým nevznikne hladka omáčka. Pridáme špenát (ja som nemala lístky, tak som dala mrazený mixovaný) a povaríme, kým lístky "nezvädnú". Kto neľúbi Nivu, môže v tomto bode prestať variť a zmiešať omáčku s cestovinami a podávať. Labužníci pokračujú ďalej - pridáme cestoviny, premiešame, podľa chuti dosolíme a dokoreníme. Dáme do zapekacej misy. Na vrch polámeme Nivu (môže byť aj iný plesňový syr) a posypeme nasekanými orechami. Krátko zapečieme v rúre, kým sa Niva neroztečie.

Cestoviny s kuracím mäsom

Suroviny:
300 g vykostených kuracích stehien, 400 g uvarených cestovín, soľ, vegeta, mleté čierne korenie, olej, bazalka, farebné papriky, cuketa, pór, smotana na varenie, sezamové semiačka

Postup:
Vykostené kuracie stehná nakrájame na menšie kúsky, posolíme ich, okoreníme, ochutíme vegetou a opečieme na oleji. Pridáme nakrájané farebné papriky s cuketou, pórom a spolu podusíme domäkka. Do udusenej masy primiešame smotanu na varenie, vychladnuté cestoviny a spolu krátko povaríme. Ozdobíme opečenými sezamovými semiačkami, nakrájanými čiernymi olivami a lístkami bazalky.

Cestoviny s kuracím mäskom, bazalkou a karí korením

Suroviny:
1/2 bal. cestovín, maslo, cibuľa, 500 g kuracieho mäsa, 2 zelené papriky, 3 paradajky, šampiňóny, bazalka, soľ, karí korenie, cesnak na dochutenie a tvrdý syr

Postup:
Nakrájame cibuľu na drobno, kuracie mäso na pásiky. Na masle speníme cibuľu, pridáme kuracie mäso, chvíľku opražíme. Po chvíli pridáme papriku nakrájanú na tenké pásiky, znova opražíme. Mäso už pustilo trošku šťavy, takže podusíme, pridáme pokrájané šampiňóny, paradajky, soľ, bazalku, karí korenie, premiešame a chvíľku dusíme. K zmesi pridáme uvarené a scedené cestoviny, premiešame, dochutíme cesnakom a podľa potreby soľou. Podávame s nastrúhaným syrom a zeleninou podľa chuti.

Cestoviny s kuracími pečienkami a bylinkami

Suroviny:
50 g masla, 120 g slaninky, 250 g kuracích pečienok, 2 strúčky cesnaku, 300 g cestovín, 150 ml bieleho vina, 4 paradajky, čerstvá petržlenová vňať a šalvia (ak nemáte nič sa nestane)

Postup:
Potrebne prísady - pečienku a slaninku pokrájame na menšie kúsky, paradajky ošúpeme a tiež nakrájame na kocky. Na panvicu dáme roztopiť polovicu z celkového množstva masla (t.j. 25 g), na to hodíme nakrájanú slaninu a na miernom ohni pár minút opražíme (nie do chrumkava). Potom pridáme kuracie pečienky, prelisovaný cesnak a malú lyžičku šalvie (ak používame) a hodne okoreníme. Zatiaľ čo sa pečienky varia, dáme variť cestoviny. Pečienky podlejeme vínom a pomaly dusíme ďalších cca 5 minút. Pridáme zvyšnú polovicu masla a necháme rozpustiť. Hneď, ako

sa maslo rozpustí, pridáme nakrájané paradajky, 1 lyžicu nasekanej petržlenovej vňate a malú lyžičku šalvie. Všetko dobre premiešame, ochutnáme a pridáme soľ, ak treba. Cestoviny scedíme, vysypeme do misy a polejeme hotovou omáčkou. Všetko dobre premiešame a ihneď podávame.

Cestoviny so šošovicou

Suroviny:
400 g cestovín (kolienka alebo mušličky), 300 g šošovice, 120 g údenej slaniny, 5 paradajok, 1 cibuľa, 1 dl bieleho vína, bobkový list, petržlenová vňať, olivový olej, soľ

Postup:
Šošovicu namočíme asi na 3 hodiny do studenej vody a potom ju v tejto vode dáme variť. Do variacej sa šošovice pridáme soľ a nasekanú petržlenovú vňať. Osobitne uvaríme cestoviny. Ďalej si pripravíme omáčku. Rozškvaríme nakrájanú slaninu, orestujeme na nej nakrájanú cibuľu, pridáme sparené paradajky, bobkový list, zalejeme vínom a povaríme. Mäkkú šošovicu zmiešame s cestovinami a omáčkou. Na tanieri pokvapkáme olivovým olejom.

Cestoviny s údeným mäsom

Suroviny:
cestoviny, údené mäso, klobása, smotana na varenie, kyslá smotana, soľ, mleté čierne korenie, tvrdý syr

Postup:
Cestoviny uvarené v posolenej vode scedíme a necháme vychladnúť. Údené mäso nakrájané na menšie kúsky orestujeme spolu s údenou klobásou na oleji. Do uvarených cestovín pridáme opečenú zmes, smotanu na varenie, kyslú smotanu a polovičnú časť nastrúhaného syra. Spolu premiešame, ochutíme soľou, mletým čiernym korením a preložíme do vymastenej zapekacej misy. Posypeme zostávajúcim syrom a vložíme zapiecť do vyhriatej rúry.
čas prípravy: 30 minút

Cestoviny so zeleninou

Suroviny:
cestoviny, 100 g cukety, 100 g baklažánu, 100 g tekvice, soľ, mleté čierne korenie, olej, 60 g údeného mäsa, kyslá smotana, petržlenová vňať

Postup:
Cestoviny uvaríme v posolenej vode. Scedíme ich a necháme vychladnúť. Očistenú tekvicu, baklažán a cuketu nakrájame na tenšie pásiky. Nadrobno pokrájanú cibuľu orestujeme na oleji. Pridáme nastrúhanú zeleninu a nakrájané kúsky údeného mäsa. Opečieme, podlejeme malým množstvom vývaru a necháme dusiť. Uvarené cestoviny scedíme, pridáme udusenú zeleninovú zmes, ochutíme mletým čiernym korením a spolu premiešame. Ozdobíme kyslou smotanou a petržlenovou vňaťou.

Cestovinový šalát

Suroviny:

cestoviny, soľ, korenie, olej, majonéza, kyslá smotana, pór, papriky, paradajky, šampiňóny, kukurica, nakrájaná sterilizovaná kápia.

Postup:
Uvaríme cestoviny vo vode so soľou a olejom. Nakrájame si zeleninu. Všetko zmiešame, osolíme, okoreníme, pridáme smotanu a majonézu. Môže sa podávať k hocičomu, napr. k napácovanému grilovanému mäsu.

Cestovinový šalát s kuracím mäsom

Suroviny pre 6 - 8 porcií:
300 g menších cestovín (vretienka, mušličky), soľ, 350 g kuracích pŕs, 2 polievkové lyžice oleja, mleté čierne korenie, 1 veľkú žltú a 1 veľkú zelenú papriku, 1 hlávku šalátu, 200 ml kyslej smotany, 300 ml bieleho jogurtu, 1 čajovú lyžičku medu, 2 - 3 čajové lyžičky korenia karí, 1 viazaničku pažítky

Postup:
Cestoviny uvaríme vo vriacej osolenej vode podľa návodu na obale, zlejeme, prepláchneme, necháme odkvapkať. Mäso umyjeme, osušíme, nakrájame na kocky, za stáleho miešania opečieme na oleji za 5 - 8 minút, osolíme, okoreníme, necháme vychladnúť. Papriku očistíme, umyjeme, nakrájame na rezance, šalát očistíme, umyjeme, nakrájame na rezance. Smotanu vymiešame s jogurtom, medom, korením karí, dochutíme soľou a mletým korením, vmiešame umytú nasekanú pažítku. Cestoviny, mäso, papriku a šalát premiešame s omáčkou a podávame.

Cestovinový šalát s paprikou a tuniakom

Suroviny pre 4 osoby:
125 g špagiet, 1 lyžica soli, 1 lyžička oleja, 225 g tuniaka v oleji, 2 zelené papriky, 250 g paradajok, 100 g majonézy, 2 lyžice paradajkového kečupu, 1 lyžica sladkej papriky, 50 g bieleho jogurtu, ½ lyžičky cukru, korenie, 2 lyžice nadrobno pokrájanej pažítky

Postup:
Špagety vložíme do 1 litra vriacej vody, pridáme soľ a olej. Dáme na desať minút variť, prepláchneme studenou vodou, odkvapkané pokrájame. Zmiešame majonézu s kečupom, paprikou, jogurtom a cukrom, posolíme a okoreníme. Mäso z tuniaka rozdrobíme a premiešame s vlastnou šťavou a olejom. Papriky rozkrojíme na štvrťky, odstránime semená, umyjeme a pokrájame na rezančeky. Z paradajok odstránime stred a dužinu, pokrájame na osminky. Zeleninu a cestoviny zmiešame s tuniakom. Šalát prelejeme paradajkovou majonézou.

Cestovinový šalát - môj obľúbený

Suroviny:
400 g bezvaječné cestoviny - kolienka, 2 - 3 paradajky, 1 zelená paprika, 1 cibuľa, alebo 2 - 3 jarné cibuľky, 250 g tvrdého syra, 250 –
300 g šunkovej salámy v celku, 1 veľký kelímok kyslá smotana (resp. 2 malé kelímky) olivový olej soľ

Postup:
Kolienka uvaríme v osolenej vode s olivovým olejom. Ja varím 7 min. vo vriacej vode a 3 min. odstavené, zlejeme, premyjeme, necháme dobre odkvapkať a poriadne vychladnúť. Všetky suroviny si nakrájame na malé kocky, pokvapkáme olivovým olejom, príp. osolíme (ak niekto chce, môže aj okoreniť), premiešame spolu s vychladnutými kolienkami a pridáme kyslú smotanu. Dobre premiešame a necháme asi 2 hodiny odpočívať v chladničke. Šalát je výborný, veľmi jednoduchý a rýchly.

Kapustové "karamelky"

Suroviny:
cestoviny, kryštálový cukor, olivový olej, kapusta

Postup:
Uvaríme cestoviny, najlepšie sú domáce fliačky, ale ja som uvarila obláčiky pasta zara. Na oleji si skaramelizujeme cukor, vždy ho necháme vychladnúť, až potom pridávame kapustu (inak prská). Trošku osolíme, kapusta pusti šťavu a dusíme, až kým kapusta nezmäkne. Nakoniec zmiešame a možno budú chutiť jemne poprášené čiernym korením a cukrom.

Lasagne od Lindy – „kópia“

Suroviny:
lasagne (do zapekacej misky s rozmermi 27 x 18, IKEA - MIXTUR) 9 plátkov, 250 g mletého mäsa, lúpané paradajky v konzerve, za hrsť mrazeného hrášku, cibuľa, cesnak, olej, čierne korenie, soľ, sladká červená paprika, plátky syra – 4 - 6 ks (prípadne 200 g strúhaného syra), 100 g masla, 2 PL lyžice hladkej múky, 200 ml mlieka

Postup:
Lasagne som (pre istotu...) predvarila vo vriacej vode (cca 7min.).
Na oleji opražíme do zlatista cibuľku, pridáme mleté mäso, opečieme do "biela", pridáme soľ, korenie, ml. červenú papriku, podlejeme a varíme. Keď sa voda odparí a mäso je mäkké, pridáme mrazený hrášok a rozmixované lúpané paradajky. Varíme ešte asi 5 min., kým nevznikne chutná masa. Maslo roztopíme, pridáme múku a pomaličky zalejeme mliekom. Urobíme bešamelovú omáčku.
Plátky lasagne poukladáme do zapekacej misky, potom vrstvíme mäsovú zmes, bešamel, plátky syra, opäť ďalšia vrstva, ukončíme to plátkami cestovín a opäť zalejeme bešamelom. Necháme piecť 20 – 30 min. pri 200 °C

Lasagne (od Lindy) – „originál“

Suroviny:
lasagne, cibuľa, olej, mleté mäso (používam chudé bravčové), lúpané paradajky v konzerve, mrazená zelenina (napr. hrášok alebo čo doma nájdem v mrazáku), hladká múka, mlieko, koreniny - karí, mleté čierne korenie, sušený cesnak, sladká červená paprika a strúhaný syr (najlepšie parmezán, ale samozrejme nemusí byť)

Postup:
K dozlatova opraženej cibuľke na oleji pridáme mleté mäso, okoreníme a podlejeme troškou vody. Keď je mäsko hotové pridáme zeleninu a rozmixované paradajky. Z oleja, múky a

mlieka si pripravíme bešamel.
Na dno sklennej misy poukladáme lasagne rovno z krabičky bez predchádzajuceho varenia, zalejeme mäsovo - zeleninovou zmesou a bešamelom. Vrstvy pridávame podľa veľkosti (hĺbky) misy. Niekedy, keď mám veľa syra, dávam syr i na každú vrstvu bešamelu, ale väčšinou len na vrch a upečieme.

Lasagne s pórom a mletým mäskom

Suroviny:
9 ks uvarených lasagní, 500 g mletého bravčového mäsa, pór, 200 g tvrdého syra, 3 PL kečupu, 1 KL horčice, 1 KL sójovej omáčky (pikant či nepikant), 2 - 3 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie, mletý zázvor....

Postup:
Potrebné ingrediencie plus soľ, MČK, zázvor a uvarené lasagne....
Osmažíme si pór na masle, pridáme mleté mäso, korenia. Maslom vymažeme zapekaciu misu a vložíme prvé tri lasagne. Vložíme mäso a dáme ďalšiu vrstvu lasagní. Potrieme kečupom, posypeme strúhaným syrom a dáme zapiecť do zlatista a môžeme podávať.

Lasaňové závitky

Suroviny:
8 lasaňových plátov, cca 100 g šunky, za hrsť rukoly, 1 menšia cibuľa, 1 - 2 strúčiky cesnaku, 250 g ricotty (dá sa nahradiť Lučinou), 1 vajce, parmezán, mleté čierne korenie, muškátový orech, 2 PL masla

Postup:
Vo osolenej vriacej vode s lyžicou oleja uvaríme lasane. Uvarené lasane vložíme do misy so studenou vodou. Kým sa lasane varia, osmažíme na oleji (najlepšie olivovom) na jemno nakrájanú cibuľu a cesnak. Cibuľovú zmes zmiešame s ricottou. Pridáme na jemno nakrájanú rukolu, nastrúhaný parmezán, vajce, trochu nastrúhaného muškátového orieška a na jemno nakrájanú šunku. Okoreníme a prípadne aj dosolíme. Všetko dôkladne premiešame a natierame na lasaňové pláty. Natreté pláty zvinieme a vzniknuté rolky prerežeme ostrým nožom na tri kusy. Závitky uložíme na stojato do pekáča, obložíme plátkami masla a dáme piecť do vyhriatej rúry (180 °C). Zapekáme do zlatista. Medzitým si môžeme pripraviť paradajkový šalát so šalotkou (alebo cibuľkou), balzamikovým octom a čerstvou bazalkou.

Makaróny na ázijský spôsob

Suroviny:
3 póry (väčšie), kuracie prsia, mleté čierne korenie, soľ, 2 polievkové lyžice tekutého medu, 300 g makarónov, 300 ml hydinového vývaru (aj hovädzí, to je tak jedno), 3 polievkové lyžice dezertného vína (biele), 2 polievkové lyžice sójovej omáčky, 2 - 3 nasekané chilli papričky (bez jadrovníka), trochu cukru, 1 čajovú lyžičku maizeny, 1 polievková lyžica masla, olej

Postup:
Na panvici rozpálime olej. Mäsko nakrájame na malé kúsky, okoreníme ho a dáme prudko opiecť na oleji, znížime teplotu a do mäkka opečieme. Horúce mäso osolíme a nalejeme naň

med. Ja som dala viacej, nie len 2 lyžice, ale asi tak 1,5 dl, ak nie viac... Keď je mäso mäkké, vyberieme ho nabok a odložíme. Môžeme dať variť makaróny v osolenej vode podľa návodu. Do výpeku pridáme hydinový vývar, pridáme víno, nakoniec sójovú omáčku. Všetko to necháme prevrieť, dochutíme soľou, korením. Potom do toho ešte pridáme nasekané chilli papričky. Zamiešame, dochutíme troškou cukru (ale ak je tam veľa medu, netreba). V malom množstve vody rozmiešame maizenu (možno aj viac - dve lyžičky) a prilejeme do omáčky. Za stáleho miešania necháme zhustnúť.
Očistíme pór a nakrájame na väčšie kúsky aj s listami, v ďalšej panvici ho opražíme na masle. Necháme ho tam, kým nebude tak v "strednej ceste" mäkký, ale zase nie moc. Môžeme prikryť. Odložené mäso dáme do omáčky, zamiešame. Ďalej pridáme pór a zamiešame. Zmes omáčka, mäso, pór dáme na makaróny a nakoniec to celé premiešame.

Ovocné cestoviny

Suroviny pre 2 osoby:
1/2 balíka hocijakých cestovín, 1/2 masla, 2 vajcia, 2 dl mlieka, cukor podľa chuti, kompót - je jedno aký, ale ja mám najradšej marhuľový a škoricový cukor na posypanie

Postup:
Cestoviny uvaríme, prepláchneme a vmiešame do nich kúsok masla, druhý kúsok necháme na vytretie misy. Jednu časť cestovín dáme na spodok do misy, na to poukladáme odkvapkané ovocie, druhú časť cestovín a prikryté dáme do rúry zapiecť na 10 minút (teplovzdušná rúra 150 °C). Zatiaľ v teplom mlieku rozpustíme cukor a rozmiešame vajíčka. Po 10 minútach cestoviny zalejeme pripraveným mliekom, znova zakryjeme a ešte 20 min. pečieme pri nezmenenej teplote. Pred podávaním posypeme škoricovým cukrom.

Pasta alla cottage

Suroviny:
2 tégliky cottage cheese biely, 4 polievkové lyžice kapár, 4 rajčiaky, 500 g cestovín, čerstvú alebo sušenú bazalku, olivový olej, soľ, čierne korenie, cesnak

Postup:
Cestoviny uvaríme v slanej vode podľa návodu na obale. Zlejeme a okamžite premiešame s olivovým olejom. Nakrájame rajčiaky, zmiešame ich s bielym cottage cheese, polovicou kapár, cesnakom, čiernym korením a soľou. Uvarené cestoviny rozdelíme na taniere a naservírujeme zmes cottage cheese s rajčiakmi. Pred podávaním ozdobíme bazalkou a druhou polovicou kapár.

Penne s kuracinou, brokolicou a syrom

Suroviny:
2 kuracie prsia, pohár brokolice, 50 g masla, 2 strúčky cesnaku, 250 ml šľahačkovej smotany, 90 g syru Gorgonzola alebo Niva, cca 400 g cestovín, soľ, korenie

Postup:
Brokolicu dáme do vriacej osolenej vody a varíme 2 minúty. Po dvoch minútach ju opláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Kuracie prsia nakrájame na pásiky. Vo väčšej panvici roztopíme maslo, pridáme nakrájané kura a prelisovaný cesnak a necháme kura opiecť do biela a celú zmes osolíme a okoreníme.

Medzitým začneme variť cestovinu. Keď je kura opečené, podlejeme ho pol pohárikom vody (alebo ak mate doma biele víno, môžete ho podliať vínom) a šľahačkou. Zmes necháme pomaly vrieť dokiaľ nezhustne. Do omáčky pridáme brokolicu, syr, necháme rozpustiť a nakoniec pridáme scedené cestoviny a všetko spolu dobre premiešame. Na tanieri môžete posypať parmezánom.

Plnené conchiglioni s tekvicou

Suroviny 3 porcie:
200 g cestovín conchiglioni, olivový olej, 250 g nastrúhanej tekvice, 120 g kuracích pŕs, soľ, mleté čierne korenie, grilovacie korenie, prelisovaný cesnak, menšiu cibuľu, kyslú smotanu, celé vajce, 80 g nastrúhaného tvrdého syra, bazalku

Postup:
Cestoviny uvaríme v posolenej vode. Po scedení ich pokvapkáme olejom a odložíme na teplé miesto. Očistenú a pokrájanú cibuľu orestujeme na oleji spolu s nadrobno pokrájanými kúskami kuracích pŕs. Posolíme, okoreníme, ochutíme grilovacím korením, pridáme prelisovaný cesnak a postrúhanú tekvicu. Premiešame a podusíme domäkka. Potom do zmesi pridáme polovicu nastrúhaného syra, nasekanú bazalku a spolu premiešame. Udusenú zmes naplníme do uvarených conchiglionov, ktoré uložíme do vymastenej zapekacej misy. Kyslú smotanu zmiešame s vajcom a s nastrúhaným syrom. Omáčkou prelejeme naplnenú zmes a vložíme zapiecť do vyhriatej rúry.
Čas prípravy: 50 minút

Pokus o špenátové lasagne

Suroviny:
špenátové lasagne cca 15 ks (plátkov), 500 g mletého bravčového mäsa, rajčinové pyré (pretlak), mäsový vývar, kyslá smotana, strúhaný syr, 1 – 2 dl mlieka, 50 g masla, hladká múka, olej, stredne veľká cibuľa, sójová omáčka, soľ, čierne korenie mleté

Postup:
Na začiatku som osmažila nakrájanú cibuľku do zlata na oleji. Do osmaženej cibuľky som pridala cca 500 g rozmrazeného mletého bravčového mäsa, osolila, okorenila. Celú mäsovú zmes som zaliala vývarom. Mäso sa varilo cca 15 min. potom som pridala ešte rajčinové pyré, asi 2 dl a sójovú omáčku. Medzitým som urobila klasický bešamel, do ktorého som vliala ešte jednu kyslú smotanu. Túto bešamelovo - smotanovú masu som vliala do masy mäsovej, pomaličky som to zohriala a hlavne som dávala pozor na to, aby to veľmi nezovrelo a nezrazilo. "Mäsovú plnku" dáme vychladnúť na balkón a zatiaľ vymastíme a posypeme strúhankou zapekaciu misu. Uvariť lasagne do polomäkka. Striedavo ukladáme do misy lasagne a mäsovú plnku posypanú strúhaným syrom. Takto som urobila takých 4 - 5 vrstiev, pričom je potrebné všetko nakoniec zaliať mäsovou plnkou. Misu dáme do rúry zapiecť na cca 30 min. pri 180 °C.

Rýchle, jednoduché a chutné špagety

Suroviny:
1 balík špagiet, 3 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie, tvrdý syr, 2 PL oleja, Taliansky šalát (alebo hocijaký iný)

Postup:

Očistený cesnak nakrájame na jemno a upražíme na malom ohni cca 2 minútky. Pridáme uvarené a scedené špagety, soľ, mleté čierne korenie. Dáme na tanier a pridáme zeleninu, pridáme šalát a postrúhaný syr.

Sójové rezance na paprike

Suroviny:
1 balíček sójových rezancov, 1 smotana, 2 cibule, mletá červená paprika, 2 strúčiky cesnaku, 1 kocka bujónu (zeleninový alebo mäsový), sójová omáčka, koreniny podľa chuti, tuk – olej, 1 PL hladkej múky

Postup:
Pripravíme si nálev. Do 3 dl horúcej vody dáme kocku bujónu a rozmiešame. Pridáme sójovú omáčku - tak 2 lyžice. Ja som ešte dala: bazalku, mletú rascu, trošku karí, sušenú petržlenovú vňať, oregano a mletý zázvor. To toho ponoríme rezance aspoň na 2 - 3 hodiny. Na oleji opražíme cibuľu a cesnak. Pridáme mletú papriku (2 lyžičky) a orestujeme. Pridáme rezance, ktoré boli v náleve (ten vsiakol do cestovín). Dobre orestujeme a podlejeme vodou tak, aby boli rezance zakryté . Dusíme 10 -15 minút. Smotanu rozmiešame s lyžicou hladkej múky a vlejeme do rezancov. Povaríme 10 minút. Dochutíme a podávame.

Špagety s rajčiakmi a bazalkou

Suroviny:
5 až 6 veľkých rajčiakov, olivový olej, dva strúčiky cesnaku, jeden balíček špagiet, 100 g tvrdého syra, soľ, bazalku

Postup:
Do vriacej vody vložíme špagety a na slabom ohni varíme. Medzitým pripravíme omáčku. Rajčiaky obaríme horúcou vodou, ošúpeme a podusíme na olivovom oleji, do ktorého sme pridali dva strúčiky pretlačeného cesnaku. Po desiatich minútach vmiešame nadrobno posekanú bazalku, ktorá všetkému dodá výraznú a originálnu chuť. Dosolíme podľa vlastnej chuti. Omáčkou polejeme špagety a podávame. Môžeme ich ešte posypať nastrúhaným syrom.
Čas prípravy: 12 minút

Špagety so šampiňónmi

Suroviny 4 porcie:
500 g špagiet, 250 g šampiňónov, 3 až 4 strúčiky cesnaku, 1/2 červenej papriky, 4 PL olivového oleja, šťava z 1/2 citróna, mleté čierne korenie, soľ, petržlenová vňať

Postup:
Šampiňóny dobre umyjeme, očistíme a nakrájame na jemné plátky. Ošúpaný cesnak pokrájame na plátky, papriku na malé kocky. Na rozpálenom oleji opražíme cesnak. Ten potom vyberieme a do oleja vložíme pokrájanú papriku a šampiňóny, ktoré za občasného miešania dusíme asi 5 minút. Pridáme korenie, soľ, citrónovú šťavu a zmiešame s nasekanou petržlenovou vňaťou. Špagety uvaríme podľa návodu na obale „al dente“. Na tanieri podávame s pripravenou šampiňónovou zmesou.
čas prípravy: 45 minút

Špenátové vrtuľky

Suroviny:
1 špenát, 1 balík vrtuliek, 2 Bambina, 2 - 3 PL kyslej smotany, MČK (mleté čierne korenie), soľ, 2 strúčiky cesnaku, 2 KL Solamylu (zemiakový škrob), trošku mlieka

Postup:
Uvaríme špenát, pridáme nakrájaný cesnak, soľ, MČK, Bambino, pridáme smotanu a dobre pomiešame. Ak to je veľmi riedke, tak tam dáme Solamyl zmiešaný s trochou mlieka. Pomaly ho tam nalejeme. Tak máme hotovú omáčku na vrtuľky. Uvarené a scedené vrtuľky vysypeme do omáčky, pomiešame a môžeme podávať, prípadne posypeme strúhaným syrom.

Šunkafleky

Suroviny:
fliačky, 4 vajcia, 3 kys. Smotany, vegeta, mleté čierne korenie, asi 500 g úd. Krkovičky (mala by byť šunka už podľa názvu, ale krkovička je lepšia) a maslo.

Postup:
Všetky 3 smotany zmiešame so 4 žĺtkami, pridáme trošku čierneho korenia a vegety podľa chuti, nakrájanú krkovičku na kocky a zamiešame. Potom pridáme uvarené a vychladnuté fliačky a zasa zamiešame. Vyšľaháme sneh s troškou soli a postupne a opatrne vmiešame do zmesi. Zmes vlejeme do maslom vymastenej zapekacej misky alebo malého pekáčika, na vrch dáme plátky masla a zapečieme vo vyhriatej rúre asi na 40 min. pri teplote 180 °C. Samozrejme, záleží na rúre, ja som to piekla v horkovzdušnej. Podávame s paradajkovým šalátom, ale môže byť aj uhorka či čalamáda.

Thajské cestoviny s kuracím mäsom

Suroviny:
thajské cestoviny, kuracie prsia, stonkový zeler, farebné papriky, sójová omáčka, soľ, mleté čierne korenie, čili omáčka, pór, údený syr tofu, cibuľka, sušené čínske huby, olivový olej

Postup:
Huby namočíme do vody na 15 minút a potom ich scedíme. Kuracie prsia pokrájame na menšie kúsky, posolíme ich, okoreníme, pokvapkáme sójovou omáčkou a necháme odstáť asi 10 minút. Potom ich prudko opečieme v panvici na oleji. Pridáme pokrájaný stonkový zeler, cibuľku, nakrájané farebné papriky s pórom, pokrájané sušené huby a spolu podusíme domäkka. Cestoviny pripravíme podľa návodu. Udusenú zmes zmiešame s pripravenými cestovinami a ozdobíme údeným tofu.
čas prípravy: 40 minút

Uhliarske makarónové hniezda

Suroviny pre 6 porcií:
250 g makarónov, 12 plátkov slaniny, 4 žĺtky, 250 g kyslej smotany,

200 g šľahačkovej smotany, 40 g strúhaného syra, štipka muškátového orieška, mleté čierne korenie, soľ, 6 kokteilových paradajok, tuk na vymastenie formičiek

Postup:
Makaróny uvaríme v osolenej vode podľa návodu tak, aby boli al dente. Precedíme ich a necháme odkvapkať. Rúru predhrejeme. 6 veľkých okrúhlych formičiek vymastíme tukom a vyložíme každú dvoma plátkami slaniny. Makaróny stočíme do 6 kôpok ako hniezda a uložíme do formičiek. Žĺtky, oba druhy smotany a strúhaný syr zmiešame, ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Do každej formičky rozdelíme smotanovú zmes. Kokteilové paradajky umyjeme, osušíme a do stredu každého hniezda položíme jednu. Formičky môžeme položiť na plech, vložíme do rúry a necháme tuhnúť.
Čas prípravy: 50 minút
Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Plynová rúra: stupeň 4
Čas pečenia: 25 až 30 minút

Veľmi fajné cestoviny

Suroviny:
400 g menších cestovín, 500 ml pochúťkovej smotany, 1 syr Bambino (ak dáte 2, budú chutnejšie), 1 pór, 200 - 300 g sterilizovanej kukurice, olej, soľ, vegeta, (ja dávam aj šunkovú salámu)

Postup:
Cestoviny uvaríme. Pór pokrájame na kolieska, opražíme na oleji a vyberieme na tanierik. Do panvice dáme smotanu, syr a za občasného miešania necháme roztopiť, pridáme podľa chuti soľ, vegetu, nakrájanú salámu, trochu necháme pobublať. Cestoviny vo väčšej nádobe zmiešame s orestovaným pórom, omáčkou, kukuricou a dobre premiešame.

Výborné a rýchle cestoviny

Suroviny:
cestoviny, šunka, pór, sladká smotana, tavený syr, hladká múka, soľ, čierne korenie, oregano, bazalka, vegeta

Postup:
Cestoviny si uvaríme podľa návodu. Zatiaľ, kým sa varia, si spravíme omáčku. Šampiňóny a nakrájaný pór dáme podusiť, pridáme nakrájanú šunku, koreniny a zalejeme trochou smotany. Necháme povariť a pridáme celý tavený syr. Zo zvyšnej smotany a múky spravíme zátrepku a vylejeme do omáčky. Za stáleho miešania privedieme k varu. Ďalej pridáme celý tavený syr a zo zvyšnej smotany a múky spravíme zátrepku, ktorú vylejeme do omáčky a za stáleho miešania povaríme... Na tanieri môžeme ozdobiť olivami a postrúhaným syrom.

Zeleninovo - bylinkové gnocchi

Suroviny:
2 cibule, 500 g mladého póru, 200 g šampiňónov, 400 g rajčín, 2 PL olivového oleja, 125 ml zeleninového vývaru, 3 vetvičky čerstvého tymianu, soľ, mleté čierne korenie, 400 g gnocchi, 4

polievkové lyžice nastrúhaného parmezánu

Postup:
Cibule ošúpeme a nakrájame nadrobno. Pór umyjeme a nakrájame na tenké kolieska. Šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Umyté rajčiny nakrájame na kocky. Na panvici rozpálime olej a pridáme doň cibuľu, pór, šampiňóny, za stáleho miešania opražíme. Zalejeme bujónom a prikryté na strednom ohni necháme päť minút dusiť. Tymian umyjeme, osušíme a potrháme na lístočky. Zmiešame ho s dusenou zeleninou a rajčinovými kockami, osolíme a okoreníme. Necháme zovrieť osolenú vodu a gnocchi uvaríme podľa návodu na balíčku. Hotové gnocchi rozdelíme na taniere, pridáme zeleninovú zmes, posypeme nastrúhaným parmezánom a ozdobíme zvyšnými bylinkami.

Zapekané fliačky s jablkami

Suroviny:
250 g fliačkov, 70 g masla, 500 g jabĺk, 75 g práškového cukru, 50 g posekaných orechov, 30g hrozienok, pikantná marmeláda (ríbezľová, jahodová), šťava a kôra z 1 citróna

Postup:
Uvarené cestoviny premiešajte s maslom. Olúpané a na hrubšie plátky pokrájané jablká poduste s cukrom, citrónovou šťavou a postrúhanou kôrou. Podusenú zmes zmiešajte s fliačkami, pridajte nadrobno posekané orechy a hrozienka. Do maslom vymastenej formy vložte pripravenú zmes a zapečte. Marmeládu zmiešajte s teplou vodou a polievajte ňou jednotlivé porcie.

Nie je pasta ako pasta

V prvom rade sa cestoviny delia na plnené a neplnené a ďalej podľa tvarov. Medzi plnenými cestovinami nájdeme: Tortellini, Ravioli, Cappelleti a Canelloni. A ako tieto druhy cestovín vyzerajú a čím sú plnené?

Tortellini sú cestovinové taštičky v tvare prstienkov, v ktorých sa ukrýva mäsová alebo syrová náplň.
Ravioli sú cestovinové taštičky v tvare štvorčekov.
Cappelleti sú plnené cestoviny v tvare malých klobúčikov.
Canelloni sú závitky z rezancového cesta naplnené rôznymi náplňami.

Z neplnených sú pre nás asi najznámejšie Spaghettini, Fettucine, Tagliatelle, Makkaroni, Penne, Rigatoni, Lasagne, Farfalle, Fusilli, Stelline. A čo to či ono je?

Spaghettini sú veľmi tenké špagety.
Fettucine sú široké rezance.
Tagliatelle sú širšie dlhé rezance.
Makkaroni sú široké rúrky.
Penne sú široké kratšie rúrky so skosenými koncami, nazývané tiež makarónky.
Rigatoni sú podobné penne, len dlhšie a s rovnými koncami.

Lasagne sú asi 2,5 cm široké a 8 cm dlhé cestovinové pláty.
Farfalle sú cestoviny v tvare mašličiek – motýlikov.
Fusilli sú vretená.
Stelline sú malé hviezdičky, ktoré sa používajú ako závarka do polievok.

Okrem základných cestovín sa vyrábajú aj cestoviny farbené – zelené, zafarbené špenátovým koncentrátom, ružové, zafarbené paradajkovým pretlakom atď.

Cestovinovo - brokolicový nákyp

Suroviny:
250 g cestoviny, 500 g brokolica, 4 vajcia, 20 dag eidamu, 20 dag údeného syru, 2 kyslé smotany, 1 smotana na varenie, 1 konzerva šunkového mäsa (môže byť aj hovädzie aj bravčové), soľ, olej, čierne mleté korenie, maslo.

Postup:
Brokolicu natrháme na ružičky a povaríme asi 5 minút v osolenej vode. Uvaríme cestoviny, nastrúhame oba syry. Do nastrúhaného syra vlejeme všetky smotany, vajíčka. Do uvarenej cestoviny vmiešame mäso a potom všetko spolu poriadne premiešame vrátane brokolice. Vlejeme do vymastenej jenskej misy, na vrch dáme maslo a zapiečieme.

Cestoviny plnene špenátom a syrom

Suroviny:
cca 350 g cestoviny - veľké mušle, 250 g syru riccota alebo jemného tvarohu, 150 g tvrdého syra, 1 balenie špenátu (listov, nie pretlak), 1 strúčik cesnaku, 500 ml paradajkovej drene (passata), soľ, korenie a trocha muškátového orechu

Postup:
Cestoviny uvaríme nie do veľmi mäkka, aby sa nám pri plnení netrhali. Špenát rozmrazíme v mikrovlnke a lyžicou vytlačíme prebytočnú vodu. V miske zmiešame paradajkovú omáčku s jedným strúčikom cesnaku a rozotrieme na dno pekáča. Do kuchynského robota vložíme špenát, ricottu (alebo tvaroh) a nastrúhaný tvrdý syr a všetko pomixujeme. Špenátovo - syrovú zmes osolíme, okoreníme, nastrúhame trochu muškátového orieška a touto zmesou naplníme sáčok, na ktorom odstrihneme jeden rožtek a plníme cestoviny.
Keď sú cestoviny naplnené, môžeme to celé posypať parmezánom alebo zvyšným syrom. Ja som to ešte posypala píniovými orieškami. Zmes prikryjeme a dáme celé do rúry prehriať. Po chvíli zapečieme (len chvíľu, aby sa cestoviny nevysušili). Podávame so šalátom.

Cestoviny s kuracím mäsom

Suroviny:
300 g vykostených kuracích stehien, 400 g uvarených cestovín, soľ, vegeta, mleté čierne korenie, olej, bazalka,
farebné papriky, cuketa, pór, smotana na varenie, sezamové semiačka

Postup:
Vykostené kuracie stehná nakrájame na menšie kúsky, posolíme ich, okoreníme, ochutíme vegetou a opečieme na oleji. Pridáme nakrájané farebné papriky s cuketou, pórom a spolu podusíme domäkka. Do udusenej masy primiešame smotanu na varenie, vychladnuté cestoviny a spolu krátko povaríme. Ozdobíme opečenými

sezamovými semiačkami, nakrájanými čiernymi olivami a lístkami bazalky.

Cestoviny s kuracími pečienkami a bylinkami

Suroviny:
50 g masla, 120 g slaninky, 250 g kuracích pečienok, 2 strúčky cesnaku, 300 g cestovín, 150 ml bieleho vina, 4 paradajky, čerstvá petržlenová vňať a šalvia (ak nemáte nič sa nestane)

Postup:
Pečienku a slaninku pokrájame na menšie kúsky, paradajky ošúpeme a tiež nakrájame na kocky. Na panvicu dáme roztopiť polovicu z celkového množstva masla (t.j. 25 g), na to hodíme nakrájanú slaninku a na miernom ohni pár minút opražíme (nie do chrumkava), potom pridáme kuracie pečienky, prelisovaný cesnak a malú lyžičku šalvie (ak používame) a hodne okoreníme. Zatiaľ čo sa nám pečienky varia, dáme si variť cestoviny. Pečienky podlejeme vínom a pomaly dusíme ďalších cca 5 minút. Potom pridáme zvyšnú polovicu masla a necháme rozpustiť. Hneď ako sa maslo rozpusti, pridáme nakrájané paradajky, 1 lyžicu nasekanej petržlenovej vňate a malú lyžičku šalvie, všetko dobre premiešame, ochutnáme a pridáme soľ, ak treba, cestoviny scedíme, vysypeme do misy a polejeme hotovou omáčkou. Všetko dobre premiešame a ihneď podávame.

Cestoviny s mäsom a brokolicou v syrovej omáčke

Suroviny:
cibuľa, kuracie mäso, soľ, mleté čierne korenie, oregano, šľahačková smotana, 3 - 4 tavené syry, tvrdý syr, brokolica varená v pare, ľubovoľné cestoviny

Postup:
V panvici osmahnite jednu väčšiu cibuľu, Medzitým nakrájajte kuracie mäso, osoľte ho, okoreňte, nechajte chvíľočku postáť a dajte ho do panvice, kde mäso na prudkom oleji dobre opečte - kľudne aj do chrumkava. Opečené mäso ešte osoľte, ochuťte oreganom, zalejte veľkou sladkou šľahačkovou smotanou, pridajte niekoľko kúskov taveného mäkkého syra, nechajte ho rozpustiť a syry zahustia omáčku. Medzitým si nastrúhajte tvrdý syr a podľa toho, aká hustá je omáčka, pridajte tvrdý syr. Ak je riedka, pridajte viac syra, ak hustá, pridajte menej a zvyšok nechajte na ozdobu. Na záver pridajte brokolicu uvarenú v pare, rozobratú na maličké ružičky, jemne zamiešajte a hotovo. Uvarte cestoviny.
Ozdobte petržlenovou vňaťou alebo strúhaným syrom.

Cestoviny s mušľami

Suroviny:
široké cestoviny, mušle, miešaná zelenina, olivový olej, soľ, mleté čierne korenie, maslo, hladká múka, smotana, vegeta, čerstvý majorán

Postup:
Široké cestoviny uvaríme v posolenej vode. Scedíme ich, pokvapkáme olejom a necháme vychladnúť. Miešanú zeleninu orestujeme na oleji. Z masla, múky a zo smotany pripravíme bešamel, ochutíme ho soľou, mletým čiernym korením a vegetou. Na tanier rozložíme uvarené cestoviny a posypeme ich orestovanou zeleninou. Pridáme mušle, bešamel a ozdobíme čerstvým majoránom.

čas prípravy: 30 minút

Cestoviny s opečenou zeleninou

Suroviny:
2 cukiny rozpolené pozdĺžne a prekrojené na 3 časti, 1 očistená červená paprika a nadrobno nakrájaná, 1 žltá paprika, očistená a nadrobno nakrájaná, 1 baklažán, nakrájaný na kúsky, 1 lyžica olivového oleja,
500 g rajčiakového pretlaku, 200 g Syrokrému, soľ a čerstvo pomleté čierne korenie, 375 g drobných cestovín
Na posypanie:
60 g opražených píniových orieškov, za hrsť potrhanej čerstvej bazalky

Postup:
Zeleninu dajte na plech pokrytý alobalom a potrite trochou oleja. Pečte pod vyhriatym grilom asi 10 minút, pritom zeleninu podchvíľou otáčajte, až zmäkne a opečie sa. Na panvicu dajte rajčiakový pretlak a Syrokrém, opatrne ohrievajte a miešajte, až sa suroviny spoja. Primiešajte zeleninu a dochuťte. Medzitým dajte do veľkého hrnca s vriacou vodou cestoviny a varte 8 – 10 minút do polo mäkka. Scedené jemne zmiešajte so zeleninovou zmesou. Posypte píniovými orieškami a bazalkou.

Gnocchi podľa Fufíka

Suroviny:
gnocchi, šampiňóny (podľa chuti cca 100 g), cesnak, cca 100 ml smotany na šľahanie, 1 syr v črievku, tvrdý syr najmenej 20 dag (s tým nebudeme šetriť), maslo, soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Rozpustíme maslo, pridáme nakrájané šampiňóny, po 5 minútach cesnak, syr v črievku, soľ, mleté čierne korenie, smotanu na šľahanie a povaríme cca 2 - 3 minúty. Pridáme trošku strúhaného syru a tým je hotová omáčka. Gnocchi scedíme a dáme do zapekacej misy vytrenej maslom, vložíme gnocchi, vylejeme na to omáčku, posypeme strúhaným syrom a nešetríme ním !!! Vložíme do rúry a dáme prudko zapiecť pri 225 – 250 °C na cca do 5 minút (záleží od rúry).

Gnocchi - príprava

Suroviny:
2 - 3 zemiaky (také stredné až menšie), 85 g polohr. múky, 1/2 kypriaceho prášku, 1 vajíčko, 2 žĺtky, olej (môže byť aj olivový), soľ a trošku mletého čierneho korenia

Postup:
Zemiaky uvaríme, ošúpeme, nastrúhame alebo pretlačíme, pridáme múku a ostatné suroviny. Ak sa Vám zdá, že sa cesto veľmi lepí treba pridať ešte múku. Cesto rozdelíme na dva hrubšie šúľance. Z kúskov cesta prstami vyformujeme guľky vo veľkosti orecha a sploštíme ich vidličkou. V hrnci necháme zovrieť osolenú vodu a vlejeme do nej olej a rovno za ním gnoochi. Varíme ich cca 10 minút - podľa potreby, ale nie dlhšie než 15 minút.

Motýliky so šampiňónmi

Suroviny pre 4 porcie:
350 g cestovín farfalle (motýlikov), 200 g špenátu, 2 tégliky kyslej smotany, 1/2 zväzku bazalky, 1 strúčik cesnaku, 150 g šampiňónov, zväzok mladej zelenej cibuľky, soľ, mleté čierne korenie, 3 PL olivového oleja, 1 PL citrónovej šťavy, 40 g strúhaného parmezánu (alebo eidamu)

Postup:
Špenát umyjeme a osušíme, cesnak olúpeme a nasekáme. Bazalkové lístky otrháme zo stoniek, šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Zelenú cibuľku umyjeme, očistíme a nakrájame na kolieska. Cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve osolenej vody. Na 2 PL oleja opečieme cesnak, pridáme špenát, bazalku aj cibuľu a minútu restujeme. Zmes ochutíme soľou a korením. Šampiňóny prudko opečieme na zvyšnom oleji, dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou. Scedené cestoviny zmiešame s opečenou zeleninou, posypeme strúhaným parmezánom a podávame.
čas prípravy: 35 minút

Ovocné cestoviny

Suroviny pre 2 osoby:
1/2 balíka hocijakých cestovín, 1/2 masla, 2 vajcia, 2dcl mlieka, cukor podľa chuti, kompót je jedno aký, ale ja mám najradšej marhuľový a škoricový cukor na posypanie

Postup:
Cestoviny uvaríme, prepláchneme a vmiešame do nich kúsok masla, druhý kúsok si necháme na vytretie misy. Jednu časť cestovín dáme na spodok do misy, na to poukladáme odkvapkané ovocie, druhú časť cestovín a prikryté dáme do rúry zapiecť na 10 min. Teplovzd. rúra 150°C. Zatiaľ v teplom mlieku rozpustíme cukor a rozmiešame vajíčka. Po 10 min. cestoviny zalejeme pripraveným mliekom, znova zakryjeme a ešte 20 min. pečieme pri nezmenenej teplote. Pred podávaním posypeme škoricovým cukrom.

Pasta asciutta (špagety s mäsom)

Suroviny:
bravčové mäso, olej, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, vegeta, kečup, špagety, Eidam

Postup:
Cibuľu pokrájame nadrobno. Mäso pomelieme. Cibuľu speníme na oleji do červeno - hneda. Pridáme mäso, opečieme. Keď pustí šťavu pridáme korenie, papriku a vegetu. Premiešame. Pridáme kečup a dusíme cca 20 - 30 minút. Špagety uvaríme obvyklým spôsobom, primiešame dusené mäso a posypeme strúhaným Eidamom.
Táto zmes je dobrá aj do lasagní, ako aj na pizzu (vtedy doporučujeme pridať aj pálivú papriku a kukuricu z konzervy).

Penne s lososom (pravým - nepravým)

Suroviny:
cestoviny - podľa toho, na čo máte chuť (Penne Rigate), losos (nepravý) cca 4 - 5 KL, 10 dag strúhaného syra

Postup:

Uvarené penne dáme na panvicu - žiadny olej!! - pridáme lososa, premiešame, dáme na tanier, posypeme strúhaným syrom a hotovo.

Penne s mäsovými guľkami

Suroviny:
1 kg lúpaných krájaných paradajok - bez jadierok, 3 strúčiky cesnaku, bazalka, soľ, korenie.
Guľky:
350 g chudého mletého mäsa, 50 g parmezánu strúhaného, nasekaný petržlen alebo sušený - za lyžicu, 1 vajce, soľ a korenie, pár kvapiek citrónovej šťavy, cestoviny PENNE – 300 g

Postup:
Rajčiny sú najlepšie v konzerve krájané, bez jadierok a šupky. Ušetrí kopu času.
Do panvice dáme rajčiny, 2 strúčiky cesnaku a bazalku. Varíme 10 - 15 minút. Uvarené vlejeme do mixéru a rozmixujeme. Dochutíme soľou a korením. K mäsu pridáme polovicu z parmezánu, petržlenovú vňať, 1 cesnak, kvapky citrónovej šťavy, soľ a korenie. Premiešame a tvarujeme guľky o niečo väčšie ako čerešne. Priemer asi 2 - 2,5 cm. Na oleji guľky zo všetkých strán opražíme do zlatova. Opražené uvarené cestoviny zmiešame s rajčinami. Do vymastenej zapekacej misy navrstvíme cestoviny a guľky a postup opakujeme, vrch posypeme parmezánom, dáme do rúry zapiecť na 180 °C asi 15 - 20 minút. Výborná talianska špecialita.

Plnené conchiglioni s tekvicou

Suroviny pre 3 porcie:
200 g cestovín conchiglioni, olivový olej, 250 g nastrúhanej tekvice, 120 g kuracích pŕs, soľ, mleté čierne korenie, grilovacie korenie, prelisovaný cesnak, menšiu cibuľu, kyslú smotanu, celé vajce, 80 g nastrúhaného tvrdého syra, bazalku

Postup:
Cestoviny uvaríme v posolenej vode. Po scedení ich pokvapkáme olejom a odložíme na teplé miesto. Očistenú a pokrájanú cibuľu orestujeme na oleji spolu s nadrobno pokrájanými kúskami kuracích pŕs. Posolíme, okoreníme, ochutíme grilovacím korením, pridáme prelisovaný cesnak a postrúhanú tekvicu. Premiešame a podusíme domäkka. Potom do zmesi pridáme polovicu nastrúhaného syra, nasekanú bazalku a spolu premiešame. Udusenú zmes naplníme do uvarených conchiglionov, ktoré uložíme do vymastenej zapekacej misy. Kyslú smotanu zmiešame s vajcom a s nastrúhaným syrom. Omáčkou prelejeme naplnenú zmes a vložíme zapiecť do vyhriatej rúry.
Čas prípravy: 50 minút

Plnené špenátové taštičky

Suroviny pre 8 porcií:
200 g čerstvého listového špenátu, 1 cibuľa, 1 - 2 strúčiky cesnaku, 100 g slaného syra balkánskeho typu, 1 paradajka, 300 g lístkového cesta, 1 vajce, oregano, mleté čierne korenie, soľ

Postup:
Špenátové listy potrháme na väčšie kúsky, pridáme pokrájanú cibuľu, pretlačený cesnak, na kocky nakrájanú paradajku a syr. Dochutíme oreganom, soľou, korením a premiešame. Lístkové cesto vyvaľkáme,

rozkrájame na osem štvorcov. Do jedného rohu dáme špenátovú plnku, okraje potrieme vajcom, preložíme do trojuholníka a popritláčame. Jednotlivé taštičky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme vajcom a v dobre vyhriatej rúre upečieme. Ak nemáte čerstvý špenát, môžete ho nahradiť aj mrazeným listovým špenátom. Čas pečenia: 30 minút.
elektrická rúra: 200 °C,
teplovzdušná rúra: 180 °C,
plynová rúra: stupeň 4

Rigatoni s kapustou

Suroviny:
250 g cestovín rigatoni, 200 g postrúhanej kapusty, 1 PL olivového oleja, 1 červená cibuľa nakrájaná na polkolieska, 1 žltá paprika pokrájaná na rezančeky, 2 biele cibuľky pokrájané na kolieska, 1/2 šálky hrozienok, 1/4 ČL kajenského korenia, 1/4 ČL soli, 8 strúčikov opraženého cesnaku,
12 prekrojených čerešňových paradajok, štipka muškátového orieška, 1/4 ČL mletého čierneho korenia, 1/4 šálky postrúhaného parmezánu

Postup:
Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale, na posledných 5 minút pridáme kapustu a potom scedíme. Na oleji opečieme červenú cibuľu, biele cibuľky, papriku, hrozienka, kajenské korenie a posolíme. 4 minúty opekáme, pridáme cesnak a ešte 1 minútu opekáme. V hrnci zmiešame zeleninu s cestovinami a kapustou, pridáme paradajky, muškátový oriešok, mleté čierne korenie a syr. Ihneď podávame.

Šampiňónové lasagne

Suroviny:
250 g lasagní, 350 g čerstvých šampiňónov, 1 cibuľa, cesnak, olej, 100 g nastrúhaného tvrdého syra, petržlenová vňať,
Bešamel:
maslo, hladká múka, 2 vajcia, nastrúhaný tvrdý syr, soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Lasagne krátko povaríme v posolenej vode. Potom ich vyberieme a odložíme. Očistenú a nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na oleji. Pridáme pokrájané čerstvé šampiňóny, nakrájané plátky cesnaku a spolu podusíme. Posolíme, okoreníme mletým čiernym korením, pridáme nasekanú petržlenovú vňať, nastrúhaný tvrdý syr a spolu premiešame. Do vymastenej zapekacej misy ukladáme vrstvy uvarených lasagní, udusenú šampiňónovú zmes, ktorú zalievame bešamelom. Končíme vrstvou lasagní a prelejeme ju opäť bešamelom. Naplnenú misu vložíme zapiecť do vyhriatej rúry.
Bešamel: Na rozpustenom masle opražíme múku a zalejeme ju mliekom. Po vychladnutí pridáme vajcia, nastrúhaný tvrdý syr, soľ, korenie a spolu premiešame.

Špagety s mletým mäsom

Suroviny:
200 g mletého bravčového mäsa, soľ, mleté čierne korenie, paprikový krém, sójová omáčka, cukety, farebné papriky, baklažán, kečup, olej, špagety, čili paprička zbavená zrniečok

Postup:

Špagety uvarené v posolenej vode scedíme a odložíme na teplé miesto. Mleté mäso ochutíme soľou, mletým čiernym korením, paprikovým krémom a sójovou omáčkou. Ochutené ho potom pomaly opečieme v panvici na oleji. Pridáme pokrájanú cuketu, farebné papriky, baklažán a spolu podusíme domäkka. Ochutíme kečupom, nadrobno pokrájanou čili papričkou a dobre premiešame. Uvarené cestoviny podávame s uduseným mletým mäsom. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.
čas prípravy: 90 minút

Špagety so šampiňónmi

Suroviny pre 4 porcie:
500 g špagiet, 250 g šampiňónov, 3 až 4 strúčiky cesnaku, 1/2 červenej papriky, 4 PL olivového oleja, šťava z 1/2 citróna, mleté čierne korenie,
soľ, petržlenová vňať

Postup:
Šampiňóny dobre umyjeme, očistíme a nakrájame na jemné plátky. Ošúpaný cesnak pokrájame na plátky, papriku na malé kocky. Na rozpálenom oleji opražíme cesnak. Ten potom vyberieme a do oleja vložíme pokrájanú papriku a šampiňóny, ktoré za občasného miešania dusíme asi 5 minút. Pridáme korenie, soľ, citrónovú šťavu a zmiešame s nasekanou petržlenovou vňaťou. Špagety uvaríme podľa návodu na obale „al dente“. Na tanieri podávame s pripravenou šampiňónovou zmesou.
čas prípravy: 45 minút

Špagety s tuniakom

Suroviny:
1 balíček špagiet, 200 g tuniaka v konzerve, sterilizovaná kápia (podľa chuti), cesnak, majoránka, olej, soľ, korenie, strúhaný syr

Postup:
Jednoduché, rýchle, sýte a dobré.
Špagety uvaríme, scedíme a necháme odkvapkať. Na oleji opražíme nadrobno nakrájaný cesnak, vmiešame tuniaka, pokrájanú kápiu a prehrejeme. Zmes podľa chuti okoreníme, pridáme soľ, majoránku a premiešame. Pridáme k špagetám a na tanieroch posypeme strúhaným syrom.

Tagliatelle s lososím mäsom

Suroviny:
300 g lososieho filé, 200 g cibule, 2 dl bieleho vína, 50 g cesnaku, 1 viazaničku petržlenovej vňate, 2 dl smotany, 300 g talianskych cestovín tagliatelle, 1 citrón, olivový olej, soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Cestoviny uvaríme v slanej vode s olejom do polo mäkka, aby sa dali dobre hrýzť. Očistené lososie filé nakrájame na malé kocky a opečieme na olivovom oleji. Pri pečení rybu osolíme a okoreníme. Keď je hotová, dáme ju nabok a na zvyšnej šťave restujeme rozkrájanú cibuľu a rozotrený cesnak. Po pár minútach cibuľu zalejeme 1 dl bieleho vína, vytlačíme na ňu šťavu z citróna, pridáme nakrájanú petržlenovú vňať a prilejeme smotanu. Šťavu zmiešame s predvarenými cestovinami tagliatelle, zalejeme zvyšným bielym vínom, pridáme opečené kocky lososieho filé a dusíme ešte asi 2 - 3 minúty. Podávame s citrónom rozkrájaným na dieliky.

čas prípravy: 25 minút

Veselé cestovinky s kuracím mäsom

Suroviny:
200 - 300g kuracích pŕs, 1 balíček bezvaječných cestovín - penne alebo vrtuľky, 1 malá cibuľa, 2 jarné cibuľky, 3 paradajky, za hrsť mrazeného hrášku a kukurice, 12 % smotanu na varenie (2 dl), soľ, olej, olivový olej, kmín ...

Postup:
Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na malé kocky a posolíme. Na oleji speníme cibuľku, pridáme mäso a sprudka opečieme. Zalejeme vodou a varíme domäkka. Zároveň si uvaríme cestoviny v osolenej vode s olivovým olejom. Na panvici opražíme jarnú cibuľku, pridáme paradajky (môžete ich aj vopred olúpať) pokrájané na kocky, podlejeme vodou, pridáme mrazený hrášok a kukuricu a spolu povaríme. Pridáme uvarené kuracie mäso a spolu chvíľku povaríme. Zalejeme smotanou na varenie a necháme prejsť varom. Na záver pridáme uvarené cestoviny a spolu ich ohrejeme.

Zapekané cestovinové trubičky s mäsom

Suroviny:
bravčové mäso asi pol kila ako na fašírky, cibuľa, vajíčko, rohlíky, čierne mleté korenie, soľ, majoránka, cestoviny - trubičky veľké, olej, plátkový syr, eidam na strúhanie, paradajkovú omáčku s bazalkou.

Postup:
Pomleté mäso zmiešame s rohlíkmi (predtým ich namáčame do mlieka), cibuľou, vajíčkom, pridáme mleté čierne korenie, majoránku a soľ. Ako keď robíte fašírky. Každý to robí inak. Môže byť aj cesnak. Do zapekacej misy nalejeme naspodok trošku oleja a ukladáme naplnené trubičky vedľa seba. (Trubičky predtým nevaríme!!!!), na to naukladáme plátkový syr a zalejeme jednou fľašou paradajkovej omáčky s bazalkou, dáme druhú vrstvu trubičiek, opäť syr a teraz som kúpila aj paradajkovú omáčku, ale s hríbami. Chutí to viac ako klasický paradajkový pretlak, takže to dáme navrch a to všetko posypeme strúhaným syrom a dáme zapekať do trúby na cca 170 °C a za necelú hodinku (keď sa už začne pripekať syr) je to hotové. Ja si na to dávam ešte čerstvú smotanu.

Zapekane cestoviny

Suroviny:
celozrne cestoviny, olivový olej, cibuľa, cesnak, šampiňóny, paradajkový pretlak s kúskami paradajok, ricotta alebo mozzarella, špenátové listy, strúhanka, strúhaný parmezán, maslo, soľ, muškátový orech

Postup:
Úplne na začiatku uvaríme cestoviny, ja napr. celozrné špagety, ktoré som rozlámala na menšie kusy. Zapneme rúru na 180 °C. Formu vymastime maslom. Najemno nastrúhame parmezán, ktorý zmiešame so strúhankou asi 1: 1. Môžeme tiež pridať ďalší druh syra. Zapekaciu misu vysypeme pripravenou zmesou strúhanka – parmezán. Vo väčšej panvici rozpálime olivový olej, pridáme na drobno pokrájanú cibuľu, prelisovaný cesnak, šampiňóny, posolíme a restujeme asi 5 minút. Možno pridať aj zvyšky sójového masa zo včera, aj tofu, alebo aj nič, paradajkový pretlak s kúskami paradajok a zasa chvíľu povaríme. Pridáme lyžicu ricotty, v originálnom recepte píšu kúsky mozzarelly, všetko spolu premiešame, odstavíme z

ohňa. Pridáme trošku mletého muškátového orieška, vsypeme lístky čerstvého špenátu. Na záver premiešame s uvarenými cestovinami a všetko vysypeme do pripravenej zapekacej misy. Posypeme zvyšnou zmesou strúhanka – parmezán, na vrch položíme kúsky masla a dáme zapiecť pri 180 °C asi na 30 - 40 min., kým sa nevytvorí zlatá kôrka na vrchu.

Zapekané špagety s tuniakom

Suroviny:
400 g špagiet, 2 konzervy tuniaka v rastlinnom oleji, 2 kelímky kyslej smotany, 200 g tvrdého syra, maslo, strúhanku, soľ

Postup:
Špagety uvaríme podľa návodu, scedíme, premyjeme. Odkvapkané vysypeme znova do hrnca, pridáme obe konzervy tuniaka, spolu poriadne premiešame. Zapekaciu misu vymastíme maslom, vysypeme strúhankou a vyklopíme špagetovo - tuniakovú masu, posypeme postrúhaným syrom a zakryjeme kyslou smotanou. Dáme zapiecť do vopred vyhriatej rúry, cca na 20 min.

Závitky so syrom

Suroviny:
4 bravčové rezne (môžu byť aj kuracie), 100 g syra Niva, 150 g masla, 2 vajcia, hladká múka na obalenie, šťava z 1 citróna, 1 dl bieleho vína, soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Syr nastrúhame a zmiešame so 100 g masla. Rezne vyklepeme, okoreníme a potrieme syrovou zmesou. Jedno vajce uvaríme natvrdo, rozrežeme ho na štvrtky a na každý plátok položíme jednu. Plátky zvinieme, zopneme špáradlom, obalíme v rozšľahanom vajíčku a múke. Na panvici roztopíme zvyšné maslo, závitky na ňom opečieme, podlejeme vodou a 15 minút dusíme. Hotové mäso vyberieme z panvice a do šťavy pridáme víno, citrónovú šťavu a podľa potreby aj vodu. Do hotovej omáčky vrátime závitky a prehrejeme ich.

Zeleninové lasagne

Suroviny pre 4 porcie:
1 kg baklažánov, 8 PL olivového oleja, 25 g masla ochuteného cesnakom a bylinkami, 450 g cukety, 225 g strúhanej mozzarelly, 6 dl paradajkového pretlaku, 6 plátkov predvarených lasagní, 6 dl bešamelovej omáčky, 60 g strúhaného syra (najlepšie parmezánu), 1 ČL sušeného oregana, soľ,
mleté čierne korenie

Postup:
Baklažány pokrájame na tenké plátky a vložíme do sitka. Posolíme a na 20 minút necháme postáť. Potom ich jemne osušíme papierovými obrúskami. Cukety nakrájame na kolieska. Vo veľkej panvici rozohrejeme olivový olej. Na miernom ohni opekáme baklažán asi 6 minút. Potom plátky povyberáme, osušíme od prebytočného tuku a odložíme bokom. Na panvici rozpustíme ochutené maslo a opečieme na ňom cukety. Polovicu plátkov baklažánu a cukety dáme do veľkej zapekacej misy. Ochutíme soľou a korením a posypeme polovicou mozzarelly. Na to potom nalejeme polovicu paradajkového pretlaku a prikryjeme 3 plátkami lasagní. Postup zopakujeme, poslednou vrstvou budú lasagne. Navrch nalejeme bešamelovú omáčku a

posypeme syrom a oreganom. Zapekáme v predhriatej rúre pri teplote 220 °C 30 až 35 minút. Podávame so zeleninovým šalátom.

čas prípravy 70 minút

Cestovinový šalát

Suroviny:
cestoviny, konzerva kukurice, fazuľa (uvarená alebo konzervovaná), smotana, biely jogurt, príp. majonéza, soľ, koreniny (bazalka, mleté korenie, paprika, ...)

Postup:
Uvaríme ľubovoľné cestoviny. Do vychladnutých cestovín vysypeme uvarenú fazuľu, v mojom prípade (vzhľadom na nedostatok času) fazuľu z konzervy, konzervu kukurice a premiešame. Potom pridáme biely jogurt a smotanu, a ak nechceme veľmi zdravý šalát, môžeme tam šupnúť aj majonézu. Množstvá ťažko definovať, podľa chuti. Pridáme soľ a bylinky, prípadne korenie, ako má kto rád. Ja som pridala bylinkovú soľ a bazalku. Poriadne premiešame a necháme v chlade odstáť. Najviac chutí pár hodín odstáty a zachladený. Ale dá sa jesť aj hneď po dokončení "varenia". Na tanieri pekne ozdobíme olivami a čerstvou petržlenovou vňaťou.

Cestoviny s brokolicovo - karfiolóvou omáčkou

Suroviny:
malá brokolica a malý karfiol, karotka, 1 väčšia cibuľa, cesnak, kuracie prsia, smotana na varenie 10%, vegeta, Gustin (škrob), cestoviny podľa výberu

Postup:
Karfiol, brokolicu a karotku uvaríme v osolenej vode, necháme trochu vychladiť a nakrájame na drobno. Na panvici speníme na lyžičke oleja cibuľu a cesnak. Pridáme na rezančeky nakrájané kuracie prsia a necháme podusiť. Keď je mäso mäkké pridáme brokolicu, karfiol a karotku. Dusíme spolu asi 10 min. Vlejeme smotanu a povaríme. Na zhustenie omáčky použijeme Gustin podľa návodu.

Cestoviny s bylinkovou omáčkou

Suroviny:
250 g cestovín tagliatelle, 1 strúčik cesnaku, 100 g topeného syra, smotana na varenie, 50 g najemno nastrúhaného syra Niva, 50 g údenej šunky, bazalka, tymian, pažítka, soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Cestoviny uvarené v posolenej vode scedíme a odložíme na teplé miesto. Na miernom ohni necháme rozpustiť smotanu na varenie s topeným syrom a nastrúhaným syrom Niva. Odstavíme z ohňa, pridáme prelisovaný cesnak, soľ, mleté čierne korenie, nadrobno pokrájané čerstvé bylinky a spolu premiešame. Na tanier uložíme cestoviny, posypeme ich najemno nakrájanou údenou šunkou a polejeme omáčkou.
čas prípravy: 25 minút

Cestoviny s dusenou cukinou

Suroviny:
1 balenie slimáčikových cestovín, cuketa, olej, bylinková soľ, oregano, mleté biele korenie, sójová omáčka sladká, cesnak – 3 - 4 strúčiky, olivový olej, 1 KL bazalkové pesto, na vrch strúhaný syr

Postup:
Cukinu nakrájajte na drobné kocky, či necháte šupku alebo nie, je iba na Vás. Ak máte mladú cukinu, šupku neodstraňujte, pri väčšej ju kľudne odstráňte. Cukinu vložte do kastróla a na olivovom oleji duste do mäkka, pridajte lyžicu bylinkovej soli, oregano, mleté biele korenie a lyžicu sladkej sójovej omáčky a duste do mäkka. Medzitým uvarte cestoviny, dajte ich scedené a prepláchnuté do misy, pridajte udusenú cukinu bez pustenej šťavy, prilejte olivový olej (nešetrite ním), lyžicu bazalkového pesta, dobre zamiešajte a na záver pridajte postrúhaný syr.

Cestoviny s omáčkou

Suroviny pre 4 porcie:
500 g uvarených makarónov, soľ, olivový olej, jednu cibuľu, tri strúčiky cesnaku, 300 g paradajok, 1 – 2 čili papričky zbavené zrniečok, šalát polníček, zelené olivy, kapary, oregano, červené pesto

Postup:
Paradajky rozkrojíme, vyberieme z nich zrniečka a nakrájame na menšie kúsky. Olúpanú cibuľu s cesnakom pokrájame. Paradajky s cibuľou, cesnakom, čili papričkou a olivovým olejom rozmixujeme. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením, oreganom, vmiešame červené pesto a spolu premiešame. Cestoviny pokvapkáme olivovým olejom a polejeme pripravenou omáčkou. Pridáme zelené olivy, kapary a dozdobíme lístkami polníčka.
Čas prípravy: 40 minút

Cestoviny s tuniakom

Suroviny:
250 g cestovín, 160 g tuniaka v olivovom oleji, 40 g hrozienok naložených vo vode, 30 g strúhanky, 1 strúčik cesnaku, soľ, 1 lyžička nasekaného petržlenu, čierne korenie

Postup:
V dostatočnom množstve uvaríme cestoviny. V panvici na oleji z konzervy tuniaka opražíme nastrúhaný cesnak a strúhanku. Potom do panvice nasypeme odkvapkané špagety spolu s tuniakom a hrozienkam. Všetko osolíme a dôkladne premiešame. Na záver posypeme čerstvým petržlenom.

Cestoviny so šampiňónmi a nivou

Suroviny:
cestoviny, pór, šunka, Niva, kyslá smotana, čerstvé šampiňóny, Bambino, mletý muškátový orech, vegeta, korenie, olej

Postup:
Nakrájame šampiňóny, šunku. Uvaríme cestoviny a zamiešame do nich trošku oleja. Na panvicu dáme v takomto poradí: na maslo šupneme pór, premiešame, pridáme šampiňóny, potom pridáme šunku, pridáme Nivu a Bambino a necháme rozpustiť. Primiešame smotanu a necháme ju prejsť varom a môžeme odstaviť a začať servírovať.

Chrumkavé špagety

Suroviny pre 4 osoby:
2 konzervy tuniaka na cestoviny RIO MARE á la Puttanesca, 400 g cestovín špagety, 2 zrelé paradajky, 2 krajce chleba, 2 strúčiky cesnaku, štipľavá paprika , 2 PL extra panenského olivového oleja, čerstvý petržlen, soľ

Postup:
V osolenej vode uvaríme špagety. Z paradajok odstránime semienka a nakrájame ich na kocky. Z chleba okrájame kôrku a nakrájame ju na kocky. Na panvici rozpálime 2 lyžice oleja, môžeme tiež pridať olej z tuniaka a opečieme 2 roztlačené strúčiky cesnaku so štipľavou paprikou. Pridáme nakrájanú chlebovú kôrku a opekáme ju, kým nezhnedne. Odkvapkané špagety ochutíme tuniakom RIO MARE á la Puttanesca, opečenou chlebovou kôrkou, kockami paradajok a čerstvým posekaným petržlenom.

Hojdavá quesadilla

Suroviny:
Placka:
hladká múka, kypriaci prášok, voda, soľ
Náplň:
500 g kuracie prsia, 200 g tvrdý syr, 4 strúčky cesnaku, 1 jalapeňo – štiplavá zelená paprička, 1 cibuľa, 200 g nakrájaný, zaváraný ananás,
pikantná chilli omáčka (salsa rančera), hrsť arašidov, maslo, soľ, maizena, korenie, sójová omáčka, med, olej

Postup:
Z múky, kypriaceho prášku, vody a soli urobíme tuhšie cesto. Cesto vyvaľkáme na placky. Cibuľku nakrájame, opražíme na oleji, pridáme nakrájané kuracie mäso, cesnak, jalapeňo, nakrájaný ananás, salsu, med, maizenu, arašidy a sójovú omáčku a všetko spolu podusíme. Zmesou plníme pripravené placky. Navrch posypeme strúhaným syrom a dáme zapiecť do rúry.

Jarní tagliatelle

Suroviny:
těstoviny tagliatelle (široké nudle), 1 nožička Dunajské klobásy (nebo jakou máte rádi), 2 bílé papriky, 200 g sýra cottage, 1 dcl mléka, 5 cherry rajčátek, lžička olivového oleje, sůl, pepř

Postup:
Těstoviny tagliatelle uvařte dle návodu na obalu, tak aby byly "al dente" (na zkus), vaří se obvykle kolem šesti minut.
Na teflonové pánvi rozehřejte olivový olej, na kterém osmahněte po dobu osmi minut na kolečka nakrájenou klobásu, přidejte nakrájenou papriku, asi 5 minut poduste a zalijte mlékem. Duste dalších 5 minut, osolte, opepřete a přidejte na čtvrtky nakrájená cherry rajčátka a sýr cottage. Prohřejte a sejměte z ohně.
Tagliatelle naservírujte na talíř a podávejte přelité jarní omáčkou.

Makarony s cuketou a parmskou šunkou

Suroviny pro 4 - 6 osob:

400 - 500 g makaronů, 3 lžíce olivového oleje, 1 cibule, nakrájená, 3 - 4 stroužky česneku, usekaný najemno, 1 cuketa, 100 g parmské šunky, nastrouhaná kůra ze 1/4 citronu, dobře omytého nebo chemicky neošetřeného, sůl, mletý pepř, 1/4 lžičky mletého rozmarýnu, trochu másla na vymazání, 2 - 3 vejce, 30 g strouhaného parmazánu

Postup:
Troubu předehřejeme na 250 °C. Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu (na skus). Cibuli a česnek nakrájíme najemno. Cuketu omyjeme, odřízneme špičku u stonku a podélně rozčtvrtíme. Potom nakrájíme napříč na tenké plátky, šunku na kostičky. V hlubší pánvi rozehřejeme olej, zpěníme na něm cibuli a česnek. Vsypeme plátky cukety, osmahneme, přidáme šunku a ještě chvíli opékáme, trvá to celkem asi 5 minut. Stáhneme z ohně a ochutíme pepřem, citronovou kůrou a mletým rozmarýnem. Vmícháme uvařené a scezené makarony, promícháme a podle chuti dosolíme. Takto připravené makarony urovnáme do máslem vymazané zapékací misky, přelijeme rozšlehanými vejci s lžící vody a povrch posypeme strouhaným parmazánem. Zapékáme v předehřáté troubě ve spodní části asi 20 minut, dokud vejce neztuhnou a povrch nezezlátne. Zeleninu dochuťte trochou vegety nebo čerstvě usekanými bylinkami.
Příprava: 15 minut + 20 minut zapečení

Naozaj mňamkovské lasagne

Suroviny:
lasagne cca 15 ks /plátkov, 500 g mletého bravč. mäsa (kľudne môže byť aj kuracie), paradajkové pyré či pretlak, mäsový vývar, kyslá smotana, strúhaný syr, 1 – 2 dl mlieka, 50 g masla, hladká múka, olej, stredne veľká cibuľa, sójová omáčka, soľ, čierne korenie mleté

Postup:
Na oleji si opražíme cibuľku, pridáme mäsko, osolíme, okoreníme. Osmahneme a zalejeme vodou, teda vlastne vývarom. Lasagne som iba chvíľočku povarila a šupla do misky so studenou vodou.
Urobíme bešamel: rozpustíme maslo, vsypeme do neho múku a miešame, potom prilejeme mlieko a stále miešame, vznikne hladká kaša, teda vlastne omáčka, ktorú vylepšíme s kyslou smotanou. Odstavíme a pokračujeme s mäsovou časťou. Do poduseného mäsa vlejeme sójovú omáčku
a pretlak. Premiešame a necháme podusiť. Keď to má krásnu farbu, bešamelovo - smotanovú omáčku
opatrne vlejeme do mäsového základu. Ale naozaj opatrne, teplotu znížte na najmenej alebo vypnite. Len aby sa smotana nezrazila. Prišiel čas vybrať lasagne z vodného kúpeľa a začíname vrstviť. Formu som si vymastila a vysypala strúhankou. Na cestoviny navrstvíme mäsovú hmotu a posypeme syrom.
Pokračujeme "do nemoty", to záleží od množstva omáčky, koľko vrstiev bude. Mne vyšli štyri poschodia. Vrch musí tvoriť mäsová perinka a ja som ju posypala syrom, ktorého som nejako veľa nastrúhala. Šupneme celý náš výtvor do rúry, malo by tam byť asi 180 °C na polhodinku. Bude to rozvoniavať po celom schodisku a sídlisku, tak si radšej vypojte zvonček a pre istotu aj mobilné telefóny, ak sa chcete v kľude najesť.

Penne na jarný spôsob

Suroviny 4 porcie:
340 g penne alebo iných cestovín, 170 g mladej špargle, 170 g

mladej fazuľky, očistenej a pokrájanej na 3 cm kúsky, 170 g vylúskaného mladého hrášku, 1 lyžicu extra panenského olivového oleja, 1 posekanú cibuľu,
1 pokrájaný strúčik cesnaku, 115 g pokrájaných malých šampiňónov, 1 lyžicu polohrubej múky, 240 ml suchého vína, 4 lyžice kyslej smotany,
2 lyžice posekaných čerstvých byliniek, napríklad petržlenovej vňate a tymianu, soľ a mleté čierne korenie

Postup:
Cestoviny varíme vo vode 10 - 12 minút. Necháme dôkladne odkvapkať.
Špargľu pokrájame na kúsky dlhé 3,5 cm a končeky odložíme zvlášť. Kúsky špargle, mladú zelenú fazuľku a hrášok dáme do kastróla s vriacou vodou. Necháme zovrieť a varíme 5 minút. Pridáme špargľové končeky a varíme ďalšie 2 minúty. Necháme dôkladne odkvapkať.
V panvici rozohrejeme olej. Pridáme cibuľu a pražíme 3 - 4 minúty, kým nie je mäkká. Potom pridáme cesnak a šampiňóny a za občasného premiešania pražíme ďalšie 2 minúty.
Primiešame múku, potom postupne prilievame víno a za stáleho miešania necháme zovrieť. Varíme na slabom ohni, kým omáčka nezhustne. Primiešame smotanu, bylinky, soľ a mleté čierne korenie. Potom dáme do omáčky uvarenú zeleninu a pomaly prehrievame bez varenia ešte 1 - 2 minúty. Cestoviny rozdelíme na 4 vyhriate taniere a prelejeme omáčkou. Podávame ihneď. Jedlo môžeme podávať posypané čerstvo nastrúhaným parmezánom.

Príprava Gnocchi

Suroviny:
3 - 4 zemiaky, 100 g polohr. múky, 1/2 kypriaceho prášku, 1 vajíčko, 2 žĺtky, olej (môže byť aj olivový), soľ

Postup:
Zemiaky uvaríme v šupke. Uvarené zemiaky nastrúhame (lepšie je prelisovať) a zmiešame s ostatnými prísadami. Vypracované cesto rozdelíme a ušúľame z neho tenké (asi 2,5 cm) šúlky. Z cesta robíme malé guličky veľkosti orecha, ktoré pritláčame vidličkou a šup do vriacej, osolenej vody. Varia sa asi 8 - 10 minút. Po uvarení som ich premiešala s maslom, budú lepšie.

Verzia pre manžela – so syrovou omáčkou:
Gnochi pripravené na mlsanie. Syrovú omáčku sme si už pripravovali. Ak sa nám nechce, jednoducho si ju kúpime hotovú.

Verzia pre deťúrence – sladké:
Táto mi chutila viac ;)

RED HOT špagety

Suroviny pre 4 osoby:
350 g špagiet, 160 g konzerva Rio Mare tuniak v olivovom oleji s cesnakom a feferónkami, 4 zrelé tvrdé paradajky, 2 polievkové

lyžice olivového oleja, soľ a korenie podľa chuti.

Postup:
Paradajky sparíme vo vriacej vode, olúpeme, odstránime jadierka a dužinu nakrájame na malé kúsky. Na panvici zohrejeme olivový olej a krátko podusíme nakrájané paradajky spolu s tuniakom s cesnakom a feferónkami. Medzitým uvaríme v dostatočne slanej vode špagety tak, aby boli práve na jedenie. Cestoviny scedíme, pridáme pripravenú paradajkovú zmes, dobre zamiešame a hneď servírujeme.

Rezancový nákyp s jablkami

Suroviny:
300 g rezancov, 1/2 lyžičky soli, 3 lyžice oleja, 80 g prírodného cukru, 1/2 kg jabĺk, 2 vajcia, 50 g hrozienok, 1 Hera a strúhanka na formu.

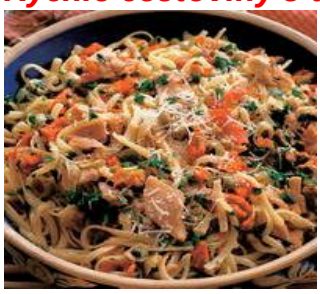
Postup:
Rezance uvaríme v slanej vode do mäkka podľa návodu a premastíme olejom. Počkáme, kým vychladnú a potom do nich zamiešame žĺtka, cukor, nastrúhané jablká, hrozienka a všetko dobre premiešame. Nakoniec jemne vmiešame sneh z bielkov. Zmes naplníme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy a pečieme asi 30 minút dozlatista. Na tanieri môžeme nákyp poliať ovocnou šťavou.

Rýchla večera za 20 minút

Suroviny:
cestoviny penne alebo široké rezance, slivkový lekvár, klasické kravské maslo

Postup:
V prvom rade treba uvariť cestoviny, množstvo nechám na vás - podľa toho, pre koľko osôb budete variť. Ja sama pre seba varím tak päť mojich hrstí penne cestovín.
Až sú cestoviny uvarené, scedím ich, dám na ne cca lyžičku kravského masla, ktoré sa krásne rozpustí. Na to dám asi tak dve veľké vrchovaté lyžice lekváru, zamiešam a hotovo.

Rýchle cestoviny s tuniakom



Suroviny pre 4 porcie:
1 konzerva tuniaka v oleji, 1 balík cestovín linguine, soľ, 2 PL posekanej petržlenovej vňate, 3 paradajky, syr parmezán podľa chuti

Postup:
V osolenej vode uvaríme cestoviny, scedíme a necháme odkvapkať. Paradajky sparíme, olúpeme a nakrájame na malé kocky. Odkvapkané linguine (tenké ploché rezance) premiešame s tuniakom, petržlenovou vňaťou a pokrájanými paradajkami. Podľa chuti posypeme parmezánom a teplé podávame.
čas prípravy: 20 minút

Ryžové lievance s kuracinou

Suroviny pre 2 porcie:
200 g uvarenej ryže, 200 g kuracích pŕs, 50 g nastrúhanej mozzarelly, 1 vajce, soľ, sójová omáčka, mleté čierne korenie, paprikový pasta, nasekaná petržlenová vňať

Postup:
Kuracie prsia pokrájame nadrobno. Ochutíme ich soľou, mletým čiernym korením, sójovou omáčkou a paprikovou pastou. Do uvarenej ryže pridáme ochutené kuracie prsia, celé vajce, nastrúhanú mozzarellu, nasekanú petržlenovú vňať a premiešame. Z masy na slabom ohni pečieme na vymastenej panvici lievance. Hotové posypeme syrom a ozdobíme listami šalátu.

Široké rezance s kuracím mäsom a pikantnou slivkovou omáčkou so syrom

Suroviny pre 4 porcie:
500 g cestoviny (v neuvarenom stave), 50 g olej, 600 g vykostené kuracie stehná bez kože, mäsový vývar podľa potreby, soľ, červená mletá paprika, rasca, 80 g syr na posypanie Eidam, prípadne aj parmezán
Omáčka:
80 g cibuľa očistená, 150 g slivkový lekvár spolu, 1 feferónka, 1 PL kyslá smotana, soľ, mleté čierne korenie, cukor - podľa chuti

Postup:
Kuracie stehná nakrájame na úhľadné kocky a osmažíme na cibuľovom základe. Mierne podlejeme vývarom, pridáme červenú mletú papriku, rascu a soľ. Udusíme do mäkka, v prípade potreby podlejeme ešte vývarom.
Po udusení mäso odložíme na teplé miesto. Do vzniknutého výpeku dáme slivkový lekvár a predpísané koreniny. Všetko spolu prevaríme, pred dokončením pridáme kyslú smotanu a potom precedíme. Omáčka musí mať hustejšiu konzistenciu. Je možné ju aj zahustiť múkou, ale vhodnejšie je ideálnu hustotu dosiahnuť odparením časti vody.
Na uvarené cestoviny upravíme udusené kuracie mäso, prelejeme slivkovou omáčkou a posypeme syrom. Ako ozdobu použijeme čerstvé slivky, prípadne iné ovocie.

Špenátové gnochi

Suroviny:
1 kg zemiakových knedlíkov – gnochi, 500 g kuracích pŕs, balíček mrazených špenátových listov, ½ litra smotany na varenie, údený syr na strúhanie, cibuľa, cesnak, maslo, 3 lyžice múky, olej, soľ

Postup:
Kuracie nakrájame nadrobno a podusíme na cibuľke. Špenát podusíme, pridáme cesnak a zahustíme múkou a smotanou. Gnochi uvaríme vo vriacej vode. K mäsu pridáme gnochi, zalejeme špenátovou omáčkou a posypeme nastrúhaným syrom.

Špagety z Říma

Suroviny:
50 dag špaget, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 4 polévko lžíce olivového oleje, 10 dag slaniny, 1 malá chill paprička, 5 stroužků

rozmačkaného česneku, 2 rajčata - oloupaná, nakrájená an kostičky, trochu petrželové natě, trochu oregana, sůl, pepř, strouhaný sýr na posypání (parmezán nebo cihla)

Postup:
Špagety uvaříme v osolené vodě. Důkladně je procedíme.
Teď si vezmeme papriky, překrojíma na polovinu, opečeme je, oloupeme a nakrájíma na tenké nudličky. Na pánvi si rozehřejeme olej, přidáme slaninu, nakrájenou na kostičky a rozškvaříme.Přidáme připravené papriky ,chilli , česnek a ještě chvíli opékáme. Pak dáme rajča´ta a petržel a dusíme do zhoustnutí, asi 5 minut. Sundáme z plotny a ochutíme solí, oregánem a pepřem. Do takto připravené omáčky vhodíme uvařené špagety, promícháme a prohřejeme. Na talíři posypeme strouhaným sýrem.

Švestkové lasagne s mandlemi

Suroviny pro 4 osoby:
9 - 12 listů lasagní, 50 g másla, 450 g mražených švestek nebo slív apod., bez pecek, špetka mletého hřebíčku, 1/4 lžičky mleté skořice, přírodní třtinový cukr, dle chuti, 100 ml červeného vína, 1 - 2 lžičky maizeny nebo solamylu, 50 g loupaných mandlí, posekaných, 1 kelímek kysané smetany k podávání, nemusí být

Postup:
Troubu předehřejeme na 200 °C. Lasagne připravíme podle návodu na obalu. Mražené švestky vložíme do kastrolu se silnějším dnem, podlijeme asi 2 lžícemi vody, přiklopíme a dusíme, dokud ovoce nepovolí. Švestky rozmačkáme šťouchadlem nebo rozmixujeme a ochutíme hřebíčkem, skořicí a podle chuti osladíme. Nakonec vlijeme červené víno, ve kterém jsme rozmíchali maizenu nebo solamyl, necháme přejít varem a stáhneme z ohně. Zapékací misku vymažeme kouskem změklého másla (zbytek rozpustíme) a dno vyložíme částí připravených lasagní. Zalijeme částí švestkové omáčky, posypeme dílem sekaných mandlí a opět pokryjeme lasagnemi, přelijeme omáčkou a posypeme mandlemi. Takto pokračujeme do vyčerpání všech ingrediencí, poslední vrstvu končíme lasagnemi. Povrch pokapeme rozpuštěným máslem a posypeme zbylými mandlemi. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 - 30 minut, podle výšky lasagní. Podáváme ještě teplé, nejlépe s kysanou smetanou.
příprava: 20 minut + 25 minut zapečení

Tagliatelle s gorgonzolou

Suroviny pre 4 osoby:
400 g tagliatelle, 225 g syra gorgonzoly, 25 g masla, 1,5 dl plnotučnej smotany, 2 lyžice suchého bieleho vína, 2 lyžice olivového oleja, 1 lyžičku kukuričnej škrobovej múčky, 4 jemne nakrájané lístočky šalvie, soľ a biele korenie.

Postup:
Do vriacej, osolenej vody, do ktorej sme pridali lyžicu oleja, dáme variť cestoviny podľa návodu na obale a vrhneme sa na prípravu omáčky. Tú pripravíme tak, že vo veľkej panvici rozpustíme maslo, pridáme 175 g gorgonzoly a necháme na miernom ohni rozpustiť (cca 2 minúty). Potom pridáme smotanu, víno a kukuričnú múčku a šľaháme, kým sa všetko nespojí. Ďalej vmiešame šalviu a podľa chuti osolíme, okoreníme a za stáleho miešania na miernom ohni privedieme k varu a varíme tak dlho, kým omáčka nezhustne. Po uvarení cestovín,

cestoviny scedíme a premiešame s lyžicou olivového oleja. Jednotlivé porcie potom zalejeme syrovou omáčkou a hneď podávame.

Těstovinový dort se špenátem

Suroviny pro 4 - 6 osob (1 dortová forma):
400 - 500 g těstovin, 400 g listů špenátu, 2 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 4 - 5 stroužků česneku, sůl, mletý pepř, sušená nebo čerstvá bazalka a šalvěj, 200 ml smetany 12 % nebo 33 %, 5 - 6 vajec, 100 g tvrdého sýra, např. Gouda, trochu másla a strouhanky na vymazání a vysypání formy

Postup:
Předehřejeme si troubu na 200 °C. Těstoviny uvaříme na skus. Mezitím opláchneme listy špenátu. Ve vyšší pánvi rozehřeme olej a necháme na něm zesklovatět cibulku a česnek. Přihodíme okapané špenátové listy a krátce osmahneme. Mražený špenát necháme rozpustit a prohřát, případně odpaříme vodu. Stáhneme z plameme a ochutíme solí, pepřem a bylinkami. Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Uvařené a scezené těstoviny promícháme se špenátem, popřípadě ještě jednou dochutíme, chuť musí být před zapékáním výraznější, a urovnáme do připravené dortové formy. Formu zespodu podložíme alobalem, aby lépe těsnila. Vejce prošleháme vidličkou společně se smetanou a strouhaným sýrem, osolíme a lehce opepříme. Přelijeme přes těstoviny. Pečeme na mřížce ve spodní části trouby asi 30 minut, dokud se dort nepropeče. Dort vyndáme z trouby, necháme chvíli odpočinout a ostrým nožem objedeme stěny formy kolem dokola. Boční stranu formy sejmeme, přikryjeme talířem, překlopíme a sundáme dno. Necháme chvíli stát, aby dort zpevnil, a potom krájíme na jednotlivé díly.
příprava: 20 minut + 30 minut zapečení

Těstoviny s fazolemi a kukuřicí

Suroviny pro 4 osoby:
350 g těstovin fusili, 2 lžíce olivového oleje, 1 červená cibule, 5 stroužků česneku, 500 g rajčatového pyré, passaty, 2 lžičky suš. oregana, 1 lžička provensálského koření, sůl, mletý pepř, 1 lžíce worcesterské omáčky, 1 - 2 lžičky harisy, 250 g mražené nebo sterilované kukuřice, 250 g barevných fazolí, uvařených nebo konzervovaných, trochu másla, 100 g čedaru

Postup:
Troubu předehřejeme na 200 °C. Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu, takzvaně na skus. V kastrůlku rozehřejeme olej a osmahneme na něm pokrájenou cibulku a česnek. Zalijeme rajčatovým pyré, ochutíme worcesterskou omáčkou, bylinkami, solí a pepřem, popřípadě harisou. Přikryjeme poklicí a vaříme na mírném ohni, stačí tak 10 minut, dokud nemáme uvařené těstoviny. Zapékací misku vymažeme máslem, vsypeme scezené těstoviny a promícháme s kukuřicí a fazolemi. Podle chuti dosolíme a přelijeme rajčatovou omáčkou. Povrch posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v předehřáté troubě.
Místo passaty použijte drcená sterilovaná rajčata a čedar zaměňte za parmazán nebo ovčí či kozí sýr. Máte-li rádi ostřejší jídla, přidejte více harisy nebo usekanou feferonku, výraznější chuť dodá také na cibulce opečená anglická slanina, uzený bok či klobása.
Příprava: 15 minut + 15 minut zapečení

Těstoviny s rebarborou

Suroviny pro 4 porce:
300 g těstovin, 200 g rebarbory, 80 g cukru, 2 bílé jogurty, 100 g třešní nebo višní
Na ozdobu:
celá skořice, sůl

Postup:
Oloupanou a omytou rebarboru nakrájíme na centimetrové špalíčky. Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Cukr se skořicí svaříme s 5 dl vody. Do vroucí ochucené vody nasypeme rebarboru a velmi krátce ji necháme přejít varem. Získaný kompot necháme 5 minut odstát. Ještě teplou rebarboru vyjmeme a smícháme s uvařenými těstovinami. Před podáváním těstoviny polijeme rozšlehaným bílým jogurtem, který podle chuti přisladíme, ozdobíme třešněmi nebo višněmi.

Tuniakový šalát alla Capri štýl

Suroviny pre 4 porcie:
3 konzervy tuniakového šalátu RIO MARE s fazuľou, 400 g zrelých a pevných paradajok, 200 g mozzarelly nakrájanej na tenké plátky, 1 lyžica zaváraných kapár, bazalka

Postup:
Paradajky pokrájané na mesiačiky poukladáme dookola po tanieri striedavo s plátkami mozzarelly. Do stredu taniera vysypeme tuniakový šalát s fazuľou a dozdobíme s kapary a bazalkou. Pred podávaním osolíme.

Vrtuľky s hubami

Suroviny pre 4 porcie:
1 balík cestovín fussili (vrtuliek), 300 g šampiňónov alebo iných húb, 4 paradajky, 1 žltá paprika, 200 g brokolice, 2 strúčiky cesnaku, soľ, štipka sušenej bazalky a oregana, olej, ostrý alebo jemný kečup podľa chuti

Postup:
Cestoviny uvaríme v osolenej vode s kvapkou oleja a scedíme. Zeleninu a huby pokrájame na kúsky a opečieme na oleji, pridáme soľ, prelisovaný cesnak, oregano a bazalku. Zeleninovú zmes podlejeme trochou vody a krátko podusíme. Scedené cestoviny primiešame do zmesi a podávame s ostrým alebo jemným kečupom.
príprava: 35 minút

Zapečené špagety s fetou

Suroviny:
400 g uvarených špagiet, 300 g kuracích pŕs, 120 g fety, soľ, sójová omáčka, mleté čierne korenie, olej, pór, zelená feferónka, červená feferónka, farebné papriky

Postup:
Uvarené špagety scedíme a odložíme na teplé miesto. Kuracie prsia pokrájame na menšie

kúsky, pokvapkáme ich sójovou omáčkou, posolíme, okoreníme mletým čiernym korením a orestujeme v panvici na oleji. Feferónky rozkrojíme a zrniečka z nich vyberieme. Pokrájame ich spolu s farebnými paprikami, pórom a opečieme na oleji. Posolíme a okoreníme. Do misky dáme uvarené špagety a orestované kuracie prsia so zeleninou. Pridáme 60 g na kocky nakrájaného syra feta a spolu premiešame. Masu preložíme do vymastenej zapekacej misy. Posypeme zvyšnou časťou nakrájaného syra a vložíme zapiecť do vyhriatej rúry.
čas prípravy: 60 minút

Zapečené těstoviny se salámem

Suroviny:
1 balíček těstovin (kolínka, vřetena), 0,5 kg šunkového salámu, 1 pórek,
1 červená kapie, 1 zelená kapie, 30 dag tvrdého sýra, 10 vajec, 1 plechovka sterilizovaných žampionů, sůl, pepř

Postup:
Těstoviny uvaříme v osolené vodě s trochou oleje, aby se nelepily. Po uvaření je přecedíme a nasypeme do mísy. Nyní přidáme : sálám nakrájený na slabé proužky nebo kostičky, kapie nakrájené na kostičky, žampiony, nastrouhaný sýr a pórek nakrájený na kolečka a rozkvedlaná vajíčka. Osolíme, opepříme a vše důkladně promícháme. Sběračkou tuto směs nandáme do zapékacích misek a dáme zapéct do trouby asi na půl hodiny.

Zapekané cestoviny s nivou

Suroviny:
zeleninu (ja som mala brokolicu, kukuricu, šampiňóny), cestoviny, nivu, syr (kľudne aj zvyšky, ktoré nájdete v chladničke), šunku (môže byť aj diétna saláma alebo čo nájdete v chladničke), provensálske korenie

Postup:
Cestoviny uvaríme a šupneme do nich kúsok masla, nivu nastrúhame na strúhadle a zmiešame so smotanou. Brokolicu sparíme alebo povaríme pár minút vo vriacej vode a začíname vrstviť. Nedávajte príliš hrubé cestovinové poschodia, nebude to ono. Na cestoviny poukladáme syr, šunku, brokolicu, kukuricu a ak máte niečo naviac, kľudne ukladajte, zakryjeme syrom a znovu vrstva cestovín. Na vrchnú časť rozotrieme nivu, ktorá sa zabývala v smotane. Posypeme provens. korením, ktoré tam nesmie chýbať. Medzi vrstvy kľudne môžeme pridať trošku vegety alebo posoliť. Zapekáme pri 200 °C asi 30 minút.

Mušličkový šalát II.

200 g cestoviny Mušle, 3 PL oleja, čierne mleté korenie, MAGGI Harmónia Chuti, ocot, 16 dkg parizeru, 12 dkg ementálu, 2 sterilizované kápie, 2 cesnaky, 2 PL sójovej omáčky

Mušle uvaríme a scedíme. Premiešame ich s olejom, čiernym korením, vegetou a octom a necháme ich vychladnúť. Pridáme nakrájanú salámu, kápiu a nahrubo nastrúhaný syr. Všetko spolu premiešame aj s pretlačeným cesnakom a sójovou omáčkou.

Cestoviny ala šakalí dych

2 balenia kyslej smotany, 15 dkg eidamu, 1 biely jogurt, 15 dkg nivy, 1 štipka soli, 1 balenie farebných cestovín, 2 PL majonézy, 2 PL oleja, 1 PL soli, 2 strúčiky cesnaku

Cestoviny uvaríme podľa návodu.
Do misky dáme kyslú smotanu spolu s nastrúhanou nivou a eidamom, 2 lyžice majonézy a 1 biely jogurt s 2 strúčikmi nastrúhaného cesnaku.
Cestoviny necháme vychladnúť a zalejeme pripravenou omáčkou.

Špagety so syrovou omáčkou

500 g MAGGI Špaget, 2 syrokrémy, 25 dkg syru NIVA, 0.5 dcl oleja, 4 strúčiky cesnaku, 250 ml sladkej smotany, 250 ml mlieka

Špagety dáme uvariť do vriacej, osolenej vody, do ktorej pridáme 2 lyžice oleja.
Na rozohriatom oleji rozpustíme syrokrém, pridáme syr NIVA, zalejeme smotanou a mliekom a necháme prevariť. Nakoniec pridáme rozpučený cesnak. Uvarené špagety zalejeme omáčkou, premiešame a podávame.

Kantonské cestoviny

32 dkg cestovín MAGG Vretená, 40 dkg kuracích pŕs, 25 dkg bielej kapusty, 1 cibuľa, 3 PL oleja, 1 KL kari korenia, soľ, MAGGI Tekuté omáčky - Omáčka Kantonská

Mäso nakrájame na malé kocky a dáme na olej restovať.
Pridáme soľ a kari korenie, najemno nakrájanú kapustu, MAGGI Omáčku Kantonskú a podusíme asi 3 minúty.
Medzitým si uvaríme MAGGI Vretená podľa návodu.
Uvarené cestoviny, mäso a ostatné ingrediencie zmiešame dohromady a podávame.

Čínske cestoviny

4 kuracie rezne, sójová omáčka, blanie korenia na čínu, 1 štipka soli, 1 štipka čierneho korenia, 1 balenie čínskej cestoviny, 1 balenie mrazenej zeleniny na čínu

Kuracie mäso nakrájame na malé kúsky, posolíme, okoreníme, posypeme korením na čínu a pokvapkáme sójovou omáčkou. Pridáme zeleninu a dusíme. Medzitým si uvaríme čínské cestoviny. Tie po uvarení precedíme a primiešame k mäsu, premiešame a ešte asi 10 minút necháme na miernom ohni.

Kura po taliansky

1 kura, olej, maslo, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, soľ, worcesterská omáčka, sladká mletá paprika, MAGGI Vegga, kečup, mleté čierne korenie, 1 malý rajčinový pretlak, 250 ml sladkej smotany, hladká múka, cukor, 1 bal. špagety, údený syr

Kura umyjeme, osušíme a pokrájame na menšie kúsky. Na oleji speníme pokrájanú cibuľu, pridáme roztlačený cesnak, kúsky kurčaťa a opražíme. Osolíme a zakryté dusíme 15 minút. Potom pridáme maslo, papriku, korenie, MAGGI Veggu, worcesterskú omáčku a kečup. Premiešame ak treba podlejeme vodou, zakryjeme a dusíme domäkka. Smotanu rozmiešame s troškou cukru, 2-3 lyžicami hladkej múky a rajčinovým pretlakom. Vylejeme na mäso a krátko povaríme. MAGGI špagety uvaríme, dáme na misu, polejeme ich šťavou a navrch poukladáme kúsky kurčaťa.

Cestoviny s kuracím mäsom po čínsky

½ kg kuracieho mäsa, ½ kg póru a cibule, 0.4 kg bielej kapusty, ¼ kg mrkvy, ½ kg Maggi Špaget, olej, cesnak, sójová omáčka, soľ

Na panvici rozohrejeme trochu oleja a vypražíme na rezance nakrájané kuracie mäso, ktoré sme deň predtým naložili do sójovej omáčky a cesnaku.
Mäso podlejeme trochou vody a dusíme do mäkka.
Medzitým na troške oleja dozlata opražíme nadrobno nakrájanú cibuľu a pór. Potom podlejeme vodou

a pridáme rezance z 2/3 bielej kapusty a dusíme do mäkka. Keď je podusené mäso aj kapusta s cibuľou a pórom mäkké, všetko zmiešame s čerstvo uvarenými ešte teplými Maggi Špagetami, osolíme a necháme uležať cca 10 min.
Pri podávaní vmiešame do zmesi zvyšok nadrobno nakrájanej čerstvej nedusenej kapusty a nastrúhanú mrkvu.

Valentínske špagety MAGGI

1 MAGGI Špagety | 1 cibuľa | 2 strúčiky cesnaku | 3 vajcia | 100 g šunkovej salámy | 1 plechovička hrášku a kukurice | 100 g tvrdého syra | 1 majonéza

Špagety uvaríme podľa návodu, scedíme. Na panvici opražíme pokrájanú cibuľu, cesnak, pridáme špagety. Všetko zalejeme rozšľahanými vajciami a opečieme. Zmes dáme na pekáč, pridáme hrášok, kukuricu, pokrájanú šunkovú salámu, posypeme MAGGI Harmóniou Chuti, premiešame. Zmes posypeme postrúhaným tvrdým syrom. Dáme zapiecť do rúry na 3 min. Pri podávaní ozdobíme majonézou

Labužnícka zmes

3 lyžice oleja | 1 pór | 1/2 vrecka zmrazeného hrášku | 200 g tepelne upraveného kuracieho alebo morčacieho mäsa | MAGGI Harmónia Chuti | drvená rasca | mleté korenie | 1 balenie varených cestovín | 3 vajcia | 100 ml mlieka | 50 g nivy | petržlenová vňať | tuk na vymastenie zapekacej misky | soľ

Na oleji dusíme na kolieska pokrájaný pór a mrazený hrášok. Osolíme pridáme mleté korenie, rascu, ochutíme MAGGI Harmóniou chuti a spolu dusíme. Vmiešame na menšie kúsky pokrájané mäso a uvarené cestoviny, jemne pokrájanú petržlenovú vňať a zmes dáme do tukom vymastenej misky a vložíme do vyhriatej rúry.
Po zapečení pokrm zalejeme vajciami vyšľahanými s mliekom a nastrúhanou nivou a dopečieme dozlatista

Špagety picato Milano

1 balenie Maggi Špaget, 4 kuracie prsia, 40 dkg strúhaného syra, 4 celé vajcia, 20 dkg hladkej múky, 1 štipka soli, 1 štipka korenia, rama na smaženie alebo olej

Do vriacej, osolenej a ľahko olejom pokvapkanej vody dáme variť Maggi Špagety. Medzitým si nakrájame kuracie mäso na malé rezne.
Nastrúhame si syr a časť si necháme na posypanie. Väčšiu porciu syra zmiešame dohromady s vajcom, soľou a korením na riedke cestíčko.
Malé rezne najskôr všetky obalíme v hladkej múke. Potom postupne obaľujeme v syrovom cestíčku a smažíme na rozpálenej rame dozlata.
Uvarené Maggi Špagety scedíme, prepláchneme studenou vodou a dáme do väčšej misy. Postupne pridávame smažené kuracie kúsky a občas premiešame. Na každé smaženie - teda ďalšiu porciu používame novú ramu. Vypečenú ramu vlejeme na Maggi Špagety, čo znamená, že nesmažíme na veľkom množstve tuku.
Pre zachovanie tepla pokrmu môžeme mať misu so špagetami a mäsom po dobu ďalšieho smaženia v rúre asi tak na 50 stupňov.
Podávame posypané syrom so zeleninovým šalátom.

Zapekané kuracie mäso s cestovinami

0,5 kg mäsa z kurčaťa, 2 PL masla, 1/2 kg MAGGI Špaget, 1 cibuľa, 1 strúčik cesnaku, 2 PL oleja, 30 dkg čerstvého špenátu, 2 PL hladkej múky, 500 ml mlieka, 10 dkg goudy, soľ, biele korenie, nastrúhaný muškátový orech, šťava z 1 citróna

Kuracie mäso nakrájame na menšie kúsky a na panvici na horúcom masle zo všetkých strán asi 15 minút opekáme. Osolíme a okoreníme.
Cestoviny MAGGI Špagety uvaríme podľa návodu, potom vyberieme z vody a necháme dobre

odkvapkať.
Cibuľu a cesnak ošúpeme, jemne nasekáme a podusíme na rozpálenom oleji.
Špenátové listy poriadne opláchneme a vo vriacej osolenej vode krátko povaríme (5 minút). Necháme odkvapkať.
Opečené kuracie mäso vyberieme z panvice, vypečenú šťavu posypeme múkou, pridáme mlieko a dobre rozmiešame. Potom pridáme cibuľu a cesnak, citrónovú šťavu a pri slabej teplote asi 10 minút povaríme. Vložíme nastrúhaný syr, muškátový orech, podľa chuti osolíme a okoreníme.
Cestoviny, špenát a mäso preložíme do nákypovej formy, prelejeme omáčkou a zapekáme vo vyhriatej rúre na 200 stupňov asi 35 minút.

Cestoviny so syrom a slaninou

1 1 balenie cestovín MAGGI Vretená | 200 g slaninky | 3 dcl mlieka | 3 tavené syry | 4 cesnaky | oregano | soľ, korenie, nastrúhaný syr na posypanie

V slanej vode uvaríme cestoviny MAGGI. Počas varenia si nakrájame slaninku na kocky a osmažíme. Cestoviny precedíme. Do hrnca nalejeme mlieko, pridáme tavený syr a zohrievame, aby sa tavený syr rozpustil. Pridáme cestoviny, miešame a varíme dovtedy, kým to nezhustne, postupne pridávame oregano, pretlačený cesnak a korenie. Servírujeme na tanier, navrch pridáme opečenú slaninku a posypeme nastrúhaným syrom.

Cestoviny s Nivou

500 g cestovín | 1 balenie Nivy | 1 lyžička oleja | 1 lyžička soli | 1 štipka oregana

Uvaríme cestoviny, a ešte horúce premiešame s Nivou, kým sa Niva neroztopí, posypeme oreganom a je to.

Cestoviny s omáčkou z plesňového syra

2 lyžice masla | 2 lyžice hladkej múky | 3 dcl mlieka alebo smotany | 140 g nastrúhaného plesňového syra | mleté čierne korenie | petržlenová vňať | 1 dcl bieleho prírodného vína | 400 g ľubovoľných MAGGI cestovín

Príprava omáčky:
Z 2 PL masla a hladkej múky pripravíme svetlú zápražku, zalejeme 3 dl mlieka alebo smotany, rozšľaháme a zvoľna asi 10 min. prevaríme. Do omáčky pridáme 140g nastrúhaného alebo rozdrobeného plesňového syra a za stáleho miešania zvoľna rozpustíme. Ochutíme čiernym korením a petržlenovou vňaťou. Podľa chuti môžeme pridať 1 dl bieleho prírodného vína.
Podľa návodu uvaríme 400g MAGGI cestovín a jednotlivé porcie prelejeme syrovou omáčkou. Môžeme ozdobiť orechmi.

Super cestoviny

500 g metého mäsa | 500 g MAGGI Špagiet | 200 g mrazenej brokolice | 4 štipky MAGGI Bylinky Bazalka a tymián | 1 kyslá smotana

Orestujeme mleté mäso a ochutíme ho MAGGI Bylinkami Bazalka a tymián.
Pridáme kukuricu a brokolicu, podlejeme podľa potreby vodou a dusíme, kým nie je zelenina mäkká. Na záver všetko zalejeme kyslou smotanou a krátko povaríme.

Kuracie prsia zapekané...

cestoviny (mušle), ½ kg kuracích pŕs, 1 konzerva kukuřice, 1 konzerva šampiňónov, 1 šlahačka, 15 dkg eidamu na strúhanie, 2 cibuľa, 6 strúčikov cesnaku, 4 PL kečupu, 1 PL obyčajnej horčice, soľ,korenie,olej, 2 syry BAMBINO (tavený)

Cestoviny vyvaríme a v zapekacej mise zmiešame spolu s kukuricou.Mäso nakrájame na kocky,osolíme,okoreníme,pridáme 1 lyžicu horčice a trochu oleja.Zamiešame a necháme odstáť. Medzitým si syr bambino zmiešame s 3 strúčikmi cesnaku(roztlačené),mäso opečieme na oleji do biela, pridáme šampiňóny, cibuľu nakrájanú na kocky. Zamiešame a necháme podusiť. Potom pridáme kečup,syr bambino s cesnakom a nakoniec zalejeme šľahačkou. Necháme prejsť varom a nalejeme na cestoviny a dobre premiešame. Posypeme syrom,ktorý sme postrúhali na hrubo, zmiešali s cibuľou a 3 strúčikmi cesnaku. Dáme zapiecť cca 20 minút v dobre rozohriatej rúre.

Špagety s morčacím mäsom

1 strúčik cesnaku, 1 cibuľa, 1 zeler, 1 PL olivového oleja, 1 konzerva olúpaných paradajok, 2 červené chilli papričky, soľ, korenie, 2 KL vínneho octu, štipka cukru, 1/2 kg MAGGI Špaget, 1/2 kg morčacích rezňov, 2 paradajky, 150 ml smotany, 15 dkg strúhaného parmezánu

Cesnak a cibuľu ošúpeme, cibuľu nasekáme jemne, cesnak nahrubo. Zeler očistíme, nakrájame na jemné plátky a zelenú časť odložíme. Zeler asi 4 minúty povaríme, potom prudko ochladíme. Cibuľu a cesnak podusíme na 2 lyžiciach oleja, pridáme rajčiny z konzervy vrátane šťavy a papričky nakrájané na tenké kolieska. Všetko varíme na miernom ohni 20 minút. Osolíme a ochutíme korením, octom a cukrom.
Cestoviny uvaríme a necháme odkvapkať.
Mäso nakrájame na prúžky a opečieme na zvyšnom oleji. Rajčiny ošúpeme, zbavíme jadier, nakrájame, osolíme a okoreníme. Smotanu vlejeme do omáčky a dobre premiešame.
Mäso, rajčiny, zeler, zelerové listy a omáčku dáme na cestoviny a posypeme parmezánom.

Špagety s gulášom

400 g špaget | 4 lyžice masla | 1 pohár nakladanej cibuľky | 4 párky | 1 strúčik cesnaku | 425 g sterilizovaných rajčín | 125 ml vývaru z MAGGI Zlatý Hovädzí bujón | 2 lyžice rajčinového pretlaku | 1/2 žeruchy | soľ | korenie

MAGGI Špagety uvaríme podľa návodu v slanej vode. Scedené ich znova prehrejeme na 2 lyžiciach masla. Dáme odkvapať nakladanú cibuľku. Párky nakrájame na plátky. Cesnak prelisujeme. Na zostávajúcom rozohriatom masle opečieme párky, cibuľku a cesnak. Roztlačíme sterilizované rajčiny a spolu s nálevom ich podusíme v guláši. Prilejeme vývar z MAGGI Zlatého Hovädzieho bujónu a primiešame rajčinový pretlak. Varíme 5 minút na miernom ohni. Osolíme a okoreníme.

Cestoviny s mletým mäsom

400 g mletého mäsa | 3 zelené papriky | 3 lyžičky olivového oleja | 6 strúčikov cesnaku | 1 stredne veľká cibuľa | 2 dcl kečupu | 2 dcl červeného vína | 2 lyžice petržlenovej vňate | 1 štipka čierneho korenia | 2 lyžičky soli | 2 lyžice mletej červenej papriky | 250 g cestovín

Uvaríme cestoviny. Cibuľu cesnak a vňatku si nakrájame na drobno, papriku na pásiky. Na olivovom oleji orestujeme cibuľku. Pridáme vňatku a neskôr aj cesnak. Chvíľu restujeme. Pridáme mleté mäso, ktoré okoreníme a osolíme. Podlejeme ho červeným vínom, pridáme zelenú papriku a dusíme 15min. Pridáme kečup a dusíme 20 minút. Cestoviny vmiešame do pripravenej omáčky.

Zapekané špagety s mäsovými guličkami

1 cibuľa | 1/2 kg mletého mäsa | 2 vajcia | 5 lyžíc strúhanky | soľ | korenie | 4 lyžice oleja | 250 g MAGGI Špagety | 2 póry | 2 jablká | 150 g kyslej smotany | 50 ml jablčného muštu | 100 g strúhaného syra

Cibuľu ošúpeme a nakrájame na kúsky. Mäso zmiešame s vajcom, strúhankou, soľou a korením. Tvarujeme guličky, ktoré dochrumkava opečieme v oleji.
MAGGI Špagety vložíme do vriacej vody a nie úplne ich uvaríme. Pór nakrájame na kolieska. Ošúpeme jablká a rozštvrtíme ich. Vykrojíme jadierka. Oboje prelejeme vriacou vodou a 2 minúty opekáme.
Cestoviny, pór a jablká dáme na panvicu na rozohriaty tuk, pridáme kyslú smotanu, mušt a premiešame a orestujeme.
Zmes dochutíme soľou a korením, pridáme mäsové guličky. Premiešame ich a posypeme syrom, počkáme kým sa syr rozpustí.

Makaróny zapekané s mletým mäsom

250 g makarónov | soľ | 400 g mletého hovädzieho mäsa | 1 lyžica olivového oleja | 1/2 sáčku MAGGI Amore Mio Tomatová omáčka | 250 ml mlieka | 2 lyžice tmavá zápražka | 1 žĺtok | korenie | 50 g strúhaného parmezánu

Makaróny uvaríme v osolenej vode podľa návodu a necháme odkvapkať. Mleté mäso opečieme na oleji. Instantnú omáčku MAGGI Amore Mio Tomatová omáčka rozmiešame podľa návodu, pridáme k mäsu, zamiešame a na miernom ohni asi 3 minúty povaríme. Zvaríme mlieko, rozpustíme v ňom hotovú zápražku a vmiešame žĺtok. Osolíme a okoreníme.
Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Do zapekacej formy vložíme najskôr polovicu makarónov. Potom vrtsvu ochuteného mletého mäsa a trochu parmezánu. Na záver rozložíme makaróny, zalejeme krémovou omáčkou a posypeme parmezánom. V rúre zapekáme asi 30 minút.

Údené cestoviny

1 údené rebro | 1 balíček MAGGI cestovín vretená

Kúsky bravčového rebra dáme do hrnca. Zalejeme ho do troch štvrtín vodou a varíme.
Po uvarení oberieme mäso od kosti.
Nesolíme. Vývar precedíme a približne 20 minút v ňom varíme MAGGI cestoviny- vretená.
Nakrájané mäso zamiešame do cestovín. Vodu nezlievame, necháme ju vstrebať do cestovín.
Pred dovarením cestovín pridáme 2 vajcia.
Žiadny tuk, žiadna soľ ani korenie. Všetko vyťažíme z dobrého rebra.

Cestovinová pasta

1 konzerva veľkého paradajkového pretlaku | 2 lyžičky MAGGI Harmónie Chuti | 250 ml šľahačkovej smotany | 500 g bezvaječných cestovín - podľa výberu | 3 strúčiky cesnaku | kukurica, šunka, sójové mäso, syr, ...

Cestoviny dáme variť do vriacej osolenej vody s lyžičkou oleja.
Do hrnca dáme paradajkový pretlak, ktorý krátko opražíme a pridáme MAGGI Harmóniu Chuti. Toto zalejeme šľahačkovou smotanou a uvedieme do varu. Na záver, pretlačíme do omáčky cesnak a chvíľku necháme vrieť. Touto omáčkou zalejeme uvarené cestoviny a podľa chuti si pridáme uvarené sójové mäso, tvrdý syr, šampiňóny, kukuricu a iné.

Cestoviny so syrom a slaninkou

1 balenie cestovín MAGGI Vretená | 200 g slaninky | 3 dcl mlieka | 3 tavené syry | 4 cesnaky | oregano | soľ | korenie | nastrúhaný syr na posypanie

V slanej vode uvaríme cestoviny MAGGI. Počas varenia si nakrájame slaninku na kocky a osmažíme. Cestoviny precedíme. Do hrnca nalejeme mlieko, pridáme tavený syr a zohrievame, aby sa tavený syr rozpustil. Pridáme cestoviny, miešame a varíme dovtedy, kým to nezhustne, postupne pridávame oregano, pretlačený cesnak a korenie. Servírujeme na tanier, navrch pridáme opečenú slaninku a posypeme nastrúhaným syrom.

Cestoviny "Ružové MAGGI"

2 kuracie stehná | olej | 5 strúčikov cesnaku | 2 lyžice kečupu | 1 balenie MAGGI Kolienka | 1 balenie MAGGI Amore Mio Syrová omáčka - Niva

Kuracie stehná upečieme, oberieme mäso a pokrájame na kocky. Cestoviny uvaríme podľa návodu. Na oleji opečieme pretlačený cesnak a pridáme pokrájané kuracie mäso. Pripravíme si omáčku MAGGI Amore Mio podľa návodu a pridáme ku kuraciemu mäsu. Ak je omáčka hustá prilejeme asi 0,5 dl mlieka. Potom pridáme kečup a zmes nalejeme do ešte teplých cestovín.

Špagety Garam Masala

1 saláma nakrajáná na kolieska | 1 balenie mrazenej kukurice | 1 balenie mrazeného hrášku | 1 pór | 1 balenie MAGGI spagiet | indické korenie garam masala | olej | 2 mrkvy

Na oleji osmažíme salámu, hrášok, kukuricu a pór, posypeme korením a smažíme.
Vedľa si uvaríme MAGGI Spagety nalámané na kúsky, po uvarení scedíme, pridáme do hrnca k ostaným surovinám, zamiešame, prehrejeme a nakoniec posypeme nastrúhanou mrkvou.

Rýchle cestoviny

200 g diétnej salámy | 1 konzerva šampiňónov | 150 g Nivy | smotana | trochu mlieka | olej | 1 menší pór | 2 lžička MAGGI Harmónie Chuti

Cestoviny uvaríme podľa návodu. Na oleji opražíme nakrájaný pór, salámu a šampiňóny. Pridáme rozmrvenú Nivu, smotanu, mlieko a dochutíme MAGGI Harmóniou Chuti. Omáčku chvíľu povaríme a premiešame s cestovinami.

Labužnícke cestoviny

2 cibule | 2 červené cibule | 125 g šampiňónov | 300 g cestovín MAGGI Vretená alebo Kolienka | 60 g hrozienok | 300 g vareného kuracieho mäsa | 300 g nízkotučného syra | 150 g nivy | 3 lyžice parmezánu | soľ, čierne korenie, cesnak, prípadne bylinky | 1 lyžička olivového oleja

Nakrájame očistenú cibuľu,šampiňóny a cesnak na väčšie kúsky. Všetko orestujeme na oleji, osolíme, okoreníme. Primiešame už uvarené kuracie mäso a hrozienka. Vložíme do zapekacej misy a premiešame s teplými, čerstvo uvarenými cestovinami Maggi, do ktorých sme rozmiešali tavený syr. Všetko posypeme parmezánom a strúhanou nivou.
Zapekáme v rúre asi cca 10-15 minút pri 150 stupňoch.

Zapekané cestoviny - pre začiatočníkov

400 g cestovín (môže byť i viac) | 10 dkg salámy | 10 dkg tvrdého syra | 1 štipka soli | 1 štipka tymiánu | 1 štipka bazalky | 1 štipka mletej červenej papriky | 1 štipka čierneho korenia | 1 lyžička sójovej omáčky | 10 lyžíc kečupu | 1 lyžička horčice

Cestoviny dáme variť do osolenej vody, kým sa budú variť, na panvici opečieme na malé kocky nakrájaný salám, po cca 2 minútach pridáme kečup (podľa uváženia, radšej viac ako menej), horčicu, červenú papriku, korenie, sójovú omáčku, soľ a bazalku s tymiánom. Cca 3-5 minút spolu necháme piecť na miernom ohni a potom zamiešame spolu s cetovinami na hlbokom pekáči, posypeme strúhaným syrom a dáme zapiecť do rúry na 15-20 minút pri teplote 190°C.

Šunkové fliačky

1 sáčok MAGGI Dobrý Hostinec Panvica -šunkové fliačky | 1 vajce | 1 lyžica oleja | brokolica a mrazená kukurica | 100 g tvrdého syra

MAGGI Dobrý Hostinec panvica šunkových fliačkov uvaríme podľa návodu.
Pridáme polievkovú lyžicu oleja, 1 rozšľahané vajce a orestujeme.
Zvlášť uvaríme v pare brokolicu s kukuricou. Na tanieri upravíme na fliačky vrstvu zeleniny a posypeme syrom.

Mušličkový šalát

1 balenie MAGGI Mušličiek | 1 konzerva kukurice | 1 konzerva hrášku | 20 dkg diétnej salámy | 10 dkg sterilizovaných uhoriek | 15 dkg údeného syra | 3 vajíčka uvarené natvrdo | 1 lyžica MAGGI Tatarky

Mušličky dáme do osolenej vody uvariť. Scedíme mušličky a postupne pridávame hrášok, kukuricu, diétnu salámu, syr, uhorky, vajce. Všetko pokrájame na drobno. Pridáme tatársku omáčku, dochutíme a zmiešame. Môžeme podávať.

Cestovinový šalát

1/2 balenia Maggi cestovín | 5 paradajok | 3 papriky | 40 dkg točenej salámy alebo inej údeniny | 4 vajcia | 20 dkg tvrdého syra | 5 sterilizovaných uhoriek | 1 biely jogurt | 1 balenie majonézy | 1 lyžička soli

Uvaríme cestoviny. Po odkvapaní a vychladnutí pridáme na kocky nakrájané paradajky, papriku, uhorky, natvrdo uvarené vajce a salámu.

Ďalej pridáme najemno nastrúhaný syr, jogurt a majonézu.
Všetko zamiešame a osolíme podľa chuti.

Ružový šalát

1 čínska kapusta | 300 g červenej kapusty | 1 balenie MAGGI Kolienka | 200 ml kyslej smotany | 1 konzerva tuniaka | 200 g strúhaného syra | 3 cesnaku | 100 g mäkkého syra | 50 ml mlieka | 3 lyžičky horčice | 1 štipka čierneho korenia | 1 štipka MAGGI Veggy

Cestoviny uvaríme a scedíme. Čínsku aj červenú kapustu na tenko nakrájame a posolíme, aby kapusta zmäkla. V miske zmiešame smotanu, nastrúhaný syr, mlieko, koreniny, mäkký syr, horčicu a pretlačený cesnak. Cestoviny zmiešame s kapustou, tuniakom a zalejeme zmesou.

Miešaný šalát

2 balenia MAGGI cestovín (Mušličky, malé kolienka) | 500 ml kyslej smotany | 250 ml majonézy | 250 g sterilizovaného hrášku s mrkvou | 2 vajcia (uvarené na tvrdo) | 1 sterilizovaná uhorka | 1 kápia | soľ | citrónová šťava | mleté čierne korenie

Cestoviny uvaríme, necháme vychladnúť. Vajcia uvaríme na tvrdo, zeleninu pokrájame ma malé rezance. Majonézu zmiešame s kyslou smotanou a vmiešame do cestovín. Pridáme zeleninu, dochutíme: soľ, korenie, citrónová štava. Necháme odležať 30 minút na chladnom mieste.

Cestovinový šalát

1 šalátová uhorka | 4 paradajky | 1 paprika (zelená, červená) | 4 vajíčka na tvrdo | 5 dkg šunky | 1 konzerva kukurice v sladkom náleve | 400 g cestovín podľa vlastného výberu | 2 štipky soli | 1 štipka čierneho korenia | 1 ml balenie tatárskej omáčky

Do vriacej vody dáme uvariť cestoviny (najlepšie špirálky), uvarené ich scedíme a necháme vychladnúť.
Medzitým olúpeme uhorku, vajíčka uvarené na tvrdo. Paradajky, papriku, uhorky, vajíčka, šunku pokrájame na malé kocky, pridáme celú konzervu kukurice bez šťavy a všetko premiešame. Dochutíme soľou a čiernym korením. Posledné pridáme uvarené cestoviny, ktoré musia byť vychladené. Nakoniec pridáme tatársku omáčku a premiešame. Necháme odstáť v chladničke polhodinu a môžeme poddávať.

Jarný cestovinový šalát

250 g MAGGI Vretená | 150 g diétnej salámy (šunka) | 3 vajcia (uvarené natvrdo) | 2 jarné cibuľky | 1 konzerva sterilizovanej kukurice (môže byť aj mrazená) | 1 konzerva sterilizovaného hrášku (môže byť aj mrazený) | 1 lyžica kečupu | 1 lyžica Worchester omáčky | 3 sterilizované uhorky | 1 tatárska omáčka | 1 šalát (hlávkový, ľadový) | 1 čerstvá paprika (červená) | 1 lyžička citrónovej šťavy

Cestoviny uvaríme v slanej vode "al dente", prepláchneme studenou vodou.
Salámu alebo šunku pokrájame na slížiky.
Cibuľku, uhorky, papriku a vajcia uvarené natvrdo pokrájame.
Pridáme kukuricu a hrášok.
Všetko jemne premiešame a zmiešame s pripraveným dressingom.
Dressing: Tatársku omáčku, kečup, worchester, citrónovú šťavu, soľ, mleté korenie zmiešame.
Šalát pred podávaním necháme v chladničke 2-3 hodiny odstáť.
Pripravený šalát podávame na šalátovom liste.

Zapekané špagety

1 balenie MAGGI Špagiet | 1 konzerva bravčového vo vlastnej šťave | 1 zelená papriky | 2 rajčiny | kečup | horčica | soľ, korenie | 1 kocka MAGGI Bylinky bazalka a tymián | tvrdý syr | 1 cibuľa

Uvaríme MAGGI Špagety.
Potom nakrájame cibuľu a necháme ju smažiť.
Pridáme konzervu mäsa a dobre miešame, aby sa mäso pekne rozpadlo. Pridáme nakrájanú papriku, rajčiny, soľ, korenie, MAGGI Bylinky bazalka a tymián, trošku kečupu a trošku horčice a poriadne

premiešame.
Zmes poriadne zmiešame so špagetami a vyklopíme do zapekacej misky. Posypeme nastrúhaným syrom a zapekáme pri cca 180 stupňoch asi dvadsať minút, až bude syr pokiaľ syr nezozlatne.

Cestoviny s kuracím mäsom

1 balíček špagiet | 30 dkg kuracieho mäsa | 15 dkg tvrdý syr (môže byť aj údený) | 1 pochúťková smotana | soľ | červená paprika | MAGGI Harmónia chuti | 1 cibuľa | 1 lyžica oleja

Na rozpálenom oleji opečieme cibuľu, pridáme červenú papriku a pokrájané kuracie prsia na rezance. Opečieme ich do biela ochutíme soľou a MAGGI Harmóniou chuti. Necháme dusiť. Uvaríme si špagety.
Pripravíme si zapekaciu misu, ktorú potrieme maslom alebo olejom.
Dáme do nej polovicu vyvarených špagiet, udusené mäso aj so šťavou ktorú si pustilo a zakryjeme druhou polovicou špagiet.
Navrch dáme nastrúhaný syr a zalejeme šľahačkovou smotanou.
Najskôr to pečieme zakryté v rúre na 180 stupňov asi 20 minút a potom to odokryjeme a ešte zapečieme.

Spaghetti all "Amatriciana"

200 g anglickej slaniny - pancetta | olivový olej | MAGGI Bylinky cesnak -petržlenová vňať | 1 kg ošúpaných rajčín v konzerve | soľ, | 1 MAGGI Špagety | parmezán alebo ovčí syr pecorino romano | 1 cestoviny | peperončino

Slaninu nakrájame na kocky, zľahka opražíme na troche olivového oleja. Pridáme MAGGI Bylinky cesnak - petržlenová vňať, rajčiny z konzervy, osolíme, pridáme trochu peperončina. Scedené MAGGI cestoviny dáme do rajčinovej omáčky, zamiešame, pridáme veľa nastrúhaného parmezánu alebo ovčieho syra pecorino romano, zamiešame a podávame.

Cestoviny so syrovou omáčkou

1 balenie cestovín | 1 šľahačková smotana | 20 dkg šunky | 10 dkg údeného syra | 10 dkg eidamu | 1/2 póru

Uvaríme cestoviny.
Na masle speníme pokrájaný pór a na rezance pokrájanú šunku. Potom pridáme pohár smotany. Až sa smotana začne variť pridáme syr a necháme ho v omáčke rozpustiť.
Nakoniec všetko zmiešame s cestovinami. Porcie na tanieri môžeme opäť posypať nastrúhaným syrom.

Knedľa varená v obrúsku

400 g zemiakov | žemle | soľ | 1 štipka mletého čierneho korenia

Surové zemiaky umyjeme, olúpeme, najemno postrúhame, menšiu časť vylúhovanej vody z nich zlejeme a pridáme na malé kocky pokrájané žemle, osolíme, okoreníme a premiešame. Obrúsok namočíme do studenej vody, dobre vyžmýkame a zabalíme do neho pripravené cesto v tvare podlhovastej knedle. Obrúsok na oboch koncoch dobre zviažeme. Knedľu v obrúsku vložíme do horúcej osolenej vody a pri miernom ohni varíme asi 40 minút. Podávame k varenému údenému mäsu, gulášu a podobne.

Žemľové knedličky

žemle | 40 g múky | 20 g masti | vajcia | soľ

Žemle pokrájame nadrobno a opražíme na masti. V mise z múky, 2 vajec a potrebného množstva vody vypracujeme cesto. Vymiešame ho nahladko a pridáme k nemu opražené žemľové kocky. Potom formujeme knedličky, vkladáme do horúcej slanej vody a varíme ich podľa veľkosti 5 - 8 minút. Podávame ako prílohu k omáčkam, najmä divine.

Syrová omáčka

3 hrnčeky vody alebo vývaru | 1 šálok smotany | 5 lyžíc nastrúhaného syra | 2 lyžice Palmy maslovej | 1 lyžica hladkej múky | korenie | bobkový list | soľ

Na Palme maslovej osmažíme najemno pokrájanú cibuľu. Zaprášime múkou a vymiešame svetlú zápražku. Zalejeme vodou alebo vývarom, dobre rozšľaháme, pridáme soľ, korenie, bobkový list a varíme asi 15 minút. Primiešame syr, smotanu a varíme ešte 5 minút. Podávame k mäsu.

Cesnaková studená omáčka

60 g mladého cesnaku | 3 dcl jogurtu | soľ | biele korenie

Očistený cesnak nakrájame na malé rezance a pomiešame s jogurtom. Osolíme, pridáme korenie a necháme vychladiť. Omáčka je vhodnou prílohou k ovarenému kolenu.

Hrnčekové knedle

1 hrnček hrubej múky | 1 hrnček mlieka | vajcia | soľ | starší rožok.

Zmiešame múku, mlieko, žĺtky a soľ. Rožok pokrájame na kocky a pridáme do cesta. Nakoniec pridáme sneh z bielkov.
Štyri hrnčeky vytrieme maslom, vysypeme múkou a naplníme do 3/4 cestom. Dáme do hrnca s vodou tak, aby voda siahala do polovice výšky hrnčeka. Prikryté varíme približne 25 minút.

Zemiakové knedle k údenému mäsu

100 g zemiakov | 300 g polohrubej múky | žĺtok | 1 lyžica soli | 1 lyžica masla

Uvarené a pretlačené zemiaky spracujeme s výberovou polohrubou múkou, žĺtkom, soľou a maslom. Z cesta vytvarujeme hrubší šúľok rukami namočenými v studenej vode. Čistú plátenú handričku namočíme, šúľok do nej zabalíme a varíme podľa veľkosti 30-40 minút v slanej vode. Niťou krájame na úhľadné plátky. Takto pripravené zemiakové cesto môžeme použiť aj na prípravu slivkových knedlí, lokší, šúľancov, bryndzových pirohov a pod.

Pečivové knedle

2 dcl vody | vajíčka | kávová lyžička soli | polohrubá múka | rožkov

Do vody rozmiešame 2 celé vajíčka, pridáme soľ a polohrubú múku. Múky dáme toľko, aby cesto vyzeralo ako kysnuté. Pridáme 15 rožkov nakrájaných na kocky a dobre premiešame. Ruky si namočíme do vody a tvarujeme guľky. Čím sú tvrdšie, tým sú chutnejšie. Potom ich dáme do vriacej osolenej vody a varíme 30 minút. Občas ich vo vode otočíme. Po vybratí ich jemne popicháme hrubšou ihlou alebo vidličkou.

Kysnutá knedľa

25 dkg hrubej múky | 2 dkg masti | 1 dkg droždia | 2 dcl mlieka | 6 žemlí | vajce | soľ

Do preosiatej múky pridáme droždie rozdrobené vo vlažnom mlieku, soľ, vajce. Vypracujeme cesto, do ktorého zamiešame pokrájané žemle opražené na masti a necháme na teplom mieste vykysnúť. Z vykysnutého cesta sformujeme valček alebo robíme knedle, ktoré varíme v osolenej vode podľa veľkosti asi 10-15 minút. Podávame k mäsám s omáčkou.

Dusená červená kapusta

cibuľa | rasca | kryštálový cukor | kapusta | bobkový list | soľ | ocot

Nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na oleji dosklovita. Pridáme rascu, chvíľu miešame, aby vznikla aróma, pridáme kryštálový cukor, trošku povaríme a nakoniec pridáme nakrájanú červenú kapustu, bobkový list, soľ a podlejeme octom, kvôli uchovaniu farby. Dusíme cca 40 minút a podľa chuti môžeme ešte na konci pridať ocot.

Moravská kapusta

80 g kapusty | cibuľa | 3 dkg údenej slaniny | soľ | 3 dkg masti | 2 dkg hladkej múky | zemiaky | ocot

Kapustu zbavíme hlúbovitých častí a pokrájame na rezance. Zalejeme horúcou vodou, osolíme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, rascu a na malé kocky pokrájanú slaninu. Uvaríme domäkka. Na masti upražíme hladkú múku, zalejeme vodou z kapusty a povaríme. Pridáme do kapusty spolu s postrúhanými zemiakmi a dodusíme. Nakoniec dochutíme octom.

Zemiaková knedľa

100 g zemiakov | 20 g hrubej múky | 20 g krupice | vajce | soľ | 3 g oleja

Umyté zemiaky uvaríme v šupke. Potom ich postrúhame, premiešame s múkou a krupicou, s vajcom a osolíme. Z pripraveného cesta sformujeme knedľu, ktorú uvaríme v osolenej vode. uvarenú knedľu pomastíme a čiastočne vychladnutú pokrájame.

Detská vianočná zemiaková superkaša

1 MAGGI Zemiaková kaša | 5 smotanových tavených syrov | 1 kocka MAGGI Bylinky Cesnak a petržlen | 3 malé cibuľky | 3 lyžice oleja na osmaženie cibule

Usmažíme nadrobno nasekanú cibuľku, keď trochu vychladne vmiešame syry a celú zmes mixérom vyšľaháme s kašou a s bylinkami, môžeme pridať aj maslo.

Mleté mäso na špagety

500 g mletého mäsa | 3 cesnaky | 4 rajčiny | 1 väčšia cibuľa | soľ, korenie, majoránka, karí, petržlenová vňať | 3 lyžice kečupu | 150 g syra (Niva, parmezán)

Nakrájame si cibuľu a necháme zosklovatieť a zružovieť. Pridáme mleté mäso a orestujeme do mäkka. Medzitým si sparíme rajčiny, olúpeme a nakrájame na kúsky. Mäso môžeme podliať troškou vody, ktorú necháme vyvariť. Osolíme, okoreníme a pridáme karí. Nakoniec dochutíme i majoránkou a petržlenovou vňaťou. Pokrm posypeme syrom.

Makaróny a la Rénia

jedno balenie makarónov, 500g balenie kuracích pŕs, sójovú omáčku, olej, oregano, soľ, bazalku

Makaróny uvaríme obvyklým spôsobom. Na teflonovej panvici zohrejeme olej a pridáme prsia pokrájané na rezance. Trocha opečieme, pridáme sójovú omáčku, a koreniny. Keď je už mäso mäkké, zložíme panvicu z ohňa, pridáme scedené makaróny, premiešame a hneď podávame.

Rokfortová omáčka

2 dcl sladkej smotany, soľ, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, 4 strúčiky cesnaku, 30 g masla, 150 g rokfortu

Roztopíme maslo a speníme v ňom rozdrvený cesnak, do ktorého prilejeme smotanu a povaríme. Vmiešame nastrúhaný syr, dochutíme koreninami a povaríme. Ozdobíme petržlenovou vňaťou. Servírujeme k steaku alebo s cestovinami.